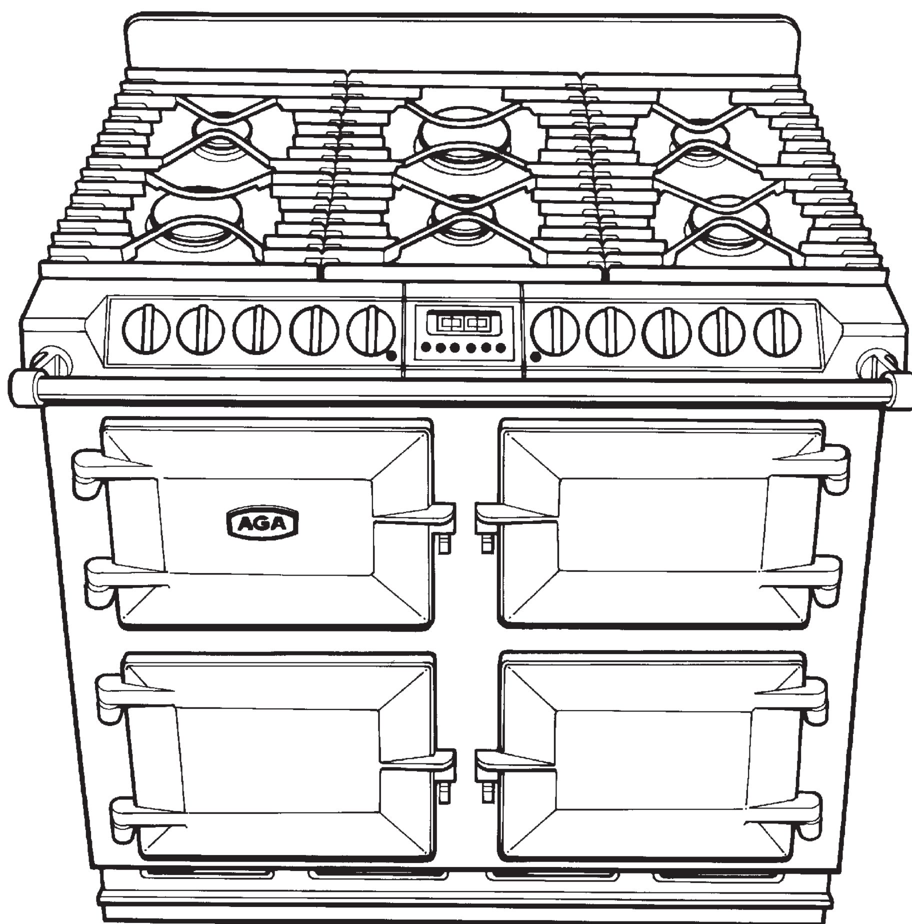


AGA SIX-FOUR SERIES – DC6 (FFD)
MANUAL DEL PROPIETARIO – GAS PROPANO (L.P.G)



DESN 513287 A

Servicio, Instalación e Instrucciones para el usuario
&
Guía para cocinar

RECUERDE: Cuando sustituya una pieza de este aparato, utilice únicamente piezas de repuesto de las que pueda tener la seguridad que se ajusten a las especificaciones de seguridad y funcionamiento que nosotros exigimos. No utilice piezas reacondicionadas o piezas copiadas que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

POR FAVOR, LEA LAS PRESENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE APARATO.



Para uso en ES

11/11 EINS 513233

INDICE

Sección para la Instalación

RECUERDE: Cuando sustituya una pieza de este aparato, utilice únicamente piezas de repuesto de las que pueda tener la seguridad que se ajusten a las especificaciones de la seguridad y funcionamiento que nosotros exigimos. No utilice piezas reacondicionadas o piezas copiadas que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

INSTALACION

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBERA SER INSTALADO DE CONFORMIDAD CON LOS REGLAMENTOS EN VIGOR UNICAMENTE SE UTILIZARA EN UN ESPACIO QUE ESTE BIEN VENTILADO. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O DE UTILIZAR ESTE APARATO.

ANTES DE LA INSTALACION, ASEGÚRESE DE QUE LAS CONDICIONES DE LA DISTRIBUCION EN EL LOCAL (NATURALEZA DEL GAS Y PRESION DEL MISMO) Y EL AJUSTE DEL APARATO SEAN COMPATIBLES.

LAS CONDICIONES DEL AJUSTE CORRESPONDIENTES A ESTE APARATO SON LAS QUE SE INDICAN EN LA PLACA DE CARACTERISTICAS SITUADA EN LA RANURA DE VENTILACION DERECHA EN LA BASE DEL APARATO.

Este aparato no va conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. El mismo deberá ser instalado y conectado de conformidad con el reglamento de instalación vigente. Deberá prestar gran atención a las exigencias relevantes por lo que respecta a la ventilación.

Deberá ser también de conformidad con todos los requerimientos relevantes de los diferentes Organismos Locales.

En su propio interés y en el de la seguridad en el cumplimiento de la legislación, todos los aparatos a gas deberán ser instalados por una persona competente. La falta de cumplimiento en la instalación correcta de los aparatos podría dar lugar a una acción judicial.

Una vez finalizada, pruebe la instalación del gas por lo que respecta a su buen funcionamiento.

ADVERTENCIA : ESTE APARATO HA DE ESTAR CONECTADO ELECTRICAMENTE A TIERRA.

El aparato esta diseñado para el voltaje que se indica en la placa de características.

La cocina DC6 es suministrada por el fabricante como una unidad completamente montada y probada. La placa de hornillos, las puertas, copete, soportes de las cacerolas y la barra son montados durante la instalación in situ.

DATOS TECNICOS

PLACA DE HORNILLOS

PROPANO G31-(CATEGORIA DEL APARATO I_{3P})

	FRONTAL IZQUIERDO WOK	FRONTAL DERECHO	TRASERO DERECHO	TRASERO IZQUIERDO	CENTRAL DELANTERO	CENTRE REAR
TIPO DE QUEMADOR	ULTRA RAPIDO	RAPIDO	RAPIDO	SEMI RAPIDO	SEMI RAPIDO	ULTRA RAPIDO
ENTRADA MAX.CALOR	4.0 kW (287g/h)	3.0 kW (215g/h)	3.0 kW (215g/h)	1.75 kW (125g/h)	1.75 kW (125g/h)	5.0 kW (360g/h)
CALIBRADO DEL INTERIOR.	0.46 0.66	85 -	85 -	65 -	65 -	110 -

POSICIÓN DEL PUNTO DE PRESIÓN: LADO TRASERO DERECHO DEL APARATO AL NIVEL DE LA PLACA DE HORNILLOS.

REGLAJE DE LA PRESIÓN: 37 mbar

ENCENDIDO DEL QUEMADOR: CHISPA DE ALTA TENSION

ELECTRIC GRILL AND OVENS

GRATINADOR Y HORNOS ELECTRICOS

HORNO SUPERIOR –FUERZA DE POSCICIÓN - 1, 45 kW
GRATINADOR-FUERZA DE POSICION - 2.25kW
HORNO DE COCCIÓN LENTA-FUERZA DE POSICIÓN - 0.9kW
HORNO BAJO(VENTILADOR) - 2.0kW
230V 30 AMP FUERZA DE SUMINISTRO

Este es un CLASS 1, aparato tipo X.

La placa de características se encuentra situada en la parte baja delantera del aparato (Ver fig. 10, página 21).

SITUACION Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Cualquier pared lateral que se encuentre por encima de la cocina a la altura de la placa de hornillos deberá estar a un mínimo de separación de 60mm de los paneles laterales de la cocina (Fig. 1).

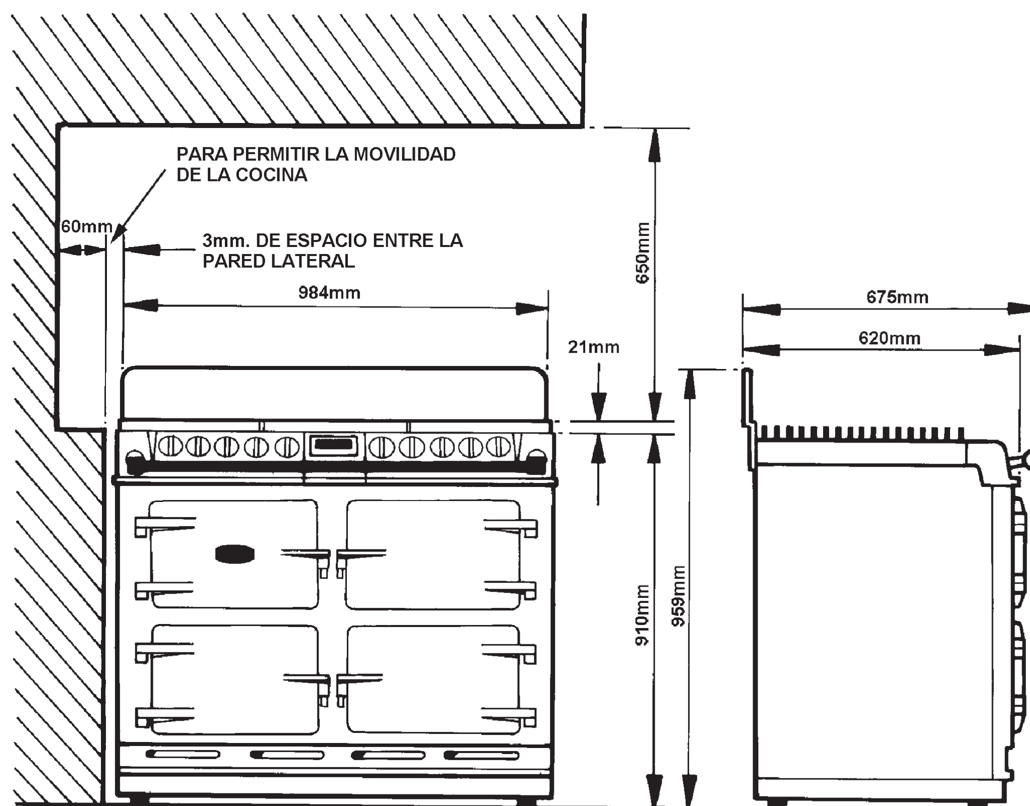
El hueco entre la parte superior de la cocina y cualquier otra superficie por encima de ella no debe ser menor de 650mm.

Debe quedar un espacio libre mínimo de 1000mm por la parte delantera de la cocina para poder realizar las tareas de mantenimiento.

Las ranuras para la ventilación que hay en la parte trasera de la placa superior no deben quedar obstruidas.

La cocina debe apoyarse sobre un suelo firme y horizontal. Recomendamos eliminar cualquier material blando, tal como linóleo.

TENER EN CUENTA AL INSTALAR UNA CAMPANA EXTRACTORA:
Solo recomendamos para el modelo 6x4 el modelo de campana CH900. Debe colocarse a un mínimo de 800mm por encima de la superficie de la cocina.



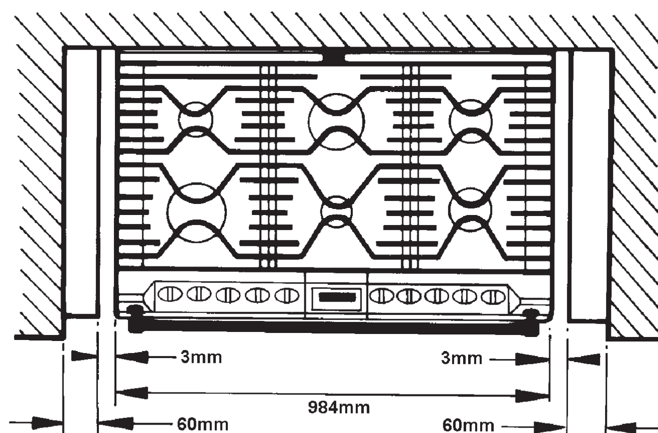


Fig. 1

DESN 513234 A

CONEXIÓN ELECTRICA

LA CONEXIÓN ELECTRICA SE ENCUENTRA EN EL LADO SUPERIOR DERECHO DEL APARATO, DETRÁS DEL PANEL LATERAL. DURANTE LA INSTALACION QUITAR EL PANEL LATERAL DERECHO PARA CONECTAR EL SUMINISTRO ELECTRICO.

Quitar los tres tornillos del panel lateral para tener acceso a la terminal de la red eléctrica para localizar la cubierta. (Ver Fig. 3).

Recordar que el cable de la terminal de la red eléctrica debe ser encaminado a través de la parte trasera derecha de la cocina cerca de la parte superior, antes de conectar la conexión de la terminal de la red eléctrica.

VER FIG.2 para la conexión del cable al aparato.

Es necesario un exceso de longitud de cable dentro de la cocina para permitir un posible servicio del generador de chispa.

La conexión monofáscia requiere una fuente de alimentación de 30 amperios que incluye un aislador bipolar, con una separación mínima de 3 mm entre los contactos, y debe quedar conectada a la red de suministro eléctrico con un cable de $6mm^2$ como mínimo para cumplir así con los últimos.

EL SECCIONADOR NO DEBE SER COLOCADO DIRECTAMENTE ENCIMA DE LA COCINA, PERO DEBE ESTAR SITUADO A MENOS DE 2 METROS DEL APARATO.

Una vez hecha la conexión eléctrica montar de nuevo el panel lateral y fijar los tornillos.

NOTA: Asegúrese que la tapa aislante de la terminal de la red eléctrica esta en su sitio, entre el panel lateral y la terminal de la red eléctrica.

Conexión monofáscia - cable de $6mm^2$ como mínimo y que cumpla con los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.

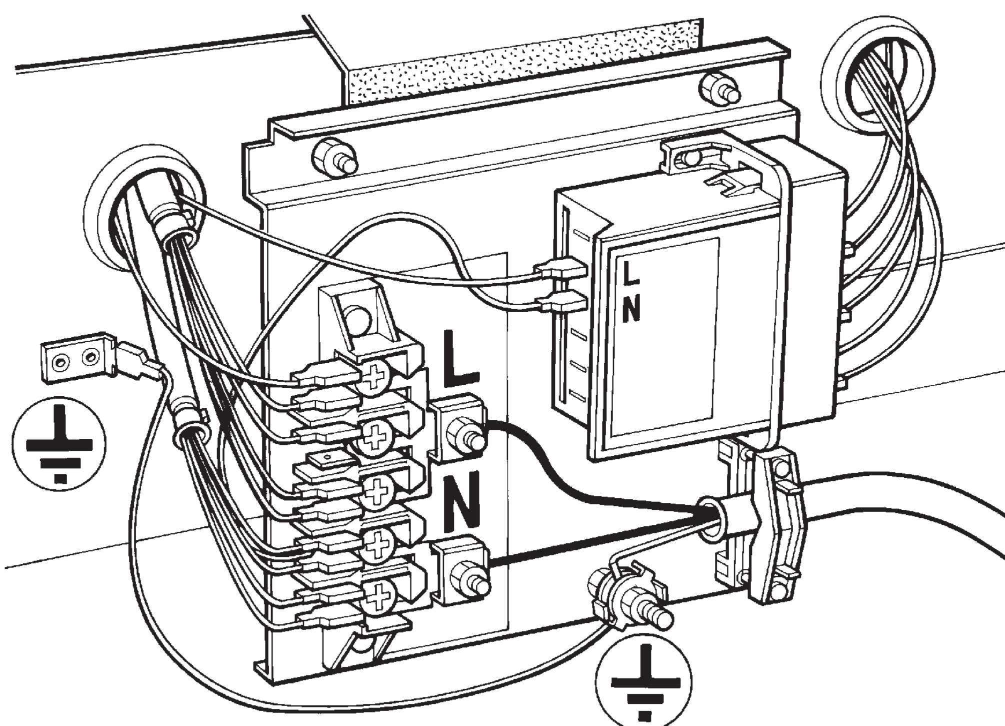
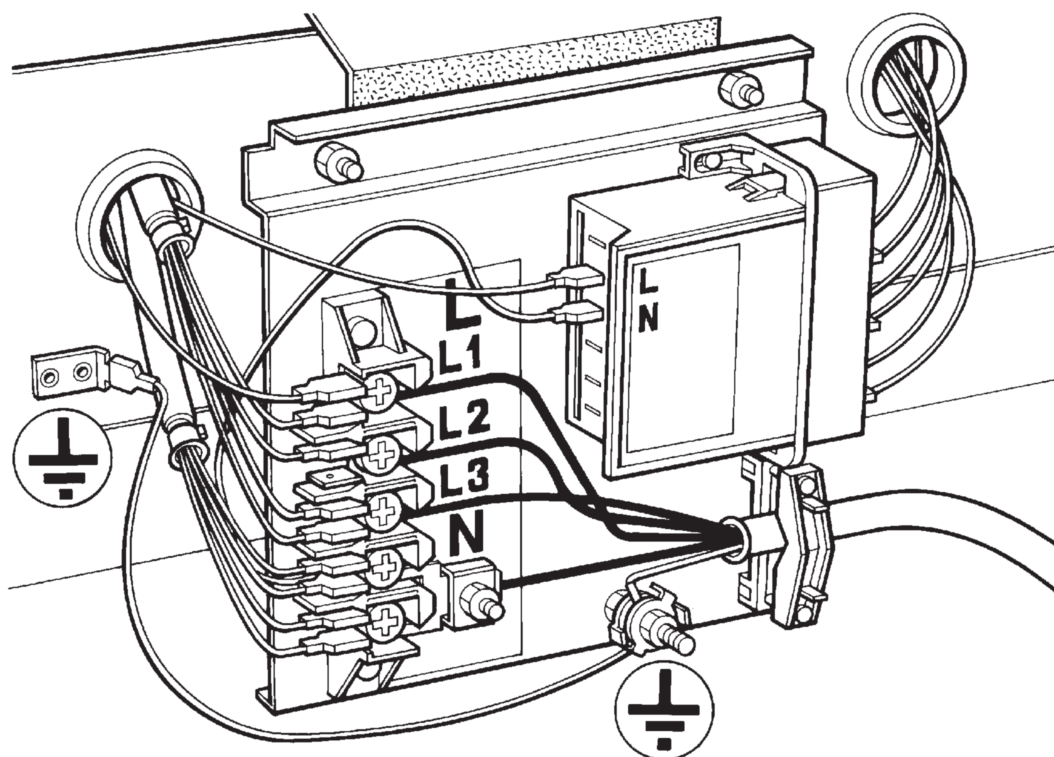


Fig. 2a

DESN 513312

Conexión trifásica - cable de 2.5mm² como mínimo y que cumpla con los últimos reglamentos para instalaciones eléctricas locales y nacionales.



L1 = 2.0 kW
L2 = 2.25 kW
L3 = 2.09 kW

Fig. 2b

DESN 512313

CONEXIÓN AL GAS

Para facilitar el servicio y movilidad de la cocina, debe instalarse una manguera flexible de 4 pies de longitud y no menos de R1/2 (1/2" BSP). La conexión se realiza mediante la rosca de entrada hembra de R 1/2 (1/2" BSP) en el bloque de entrada justo debajo del nivel de la placa de hornillos, en la parte posterior derecha de la cocina.

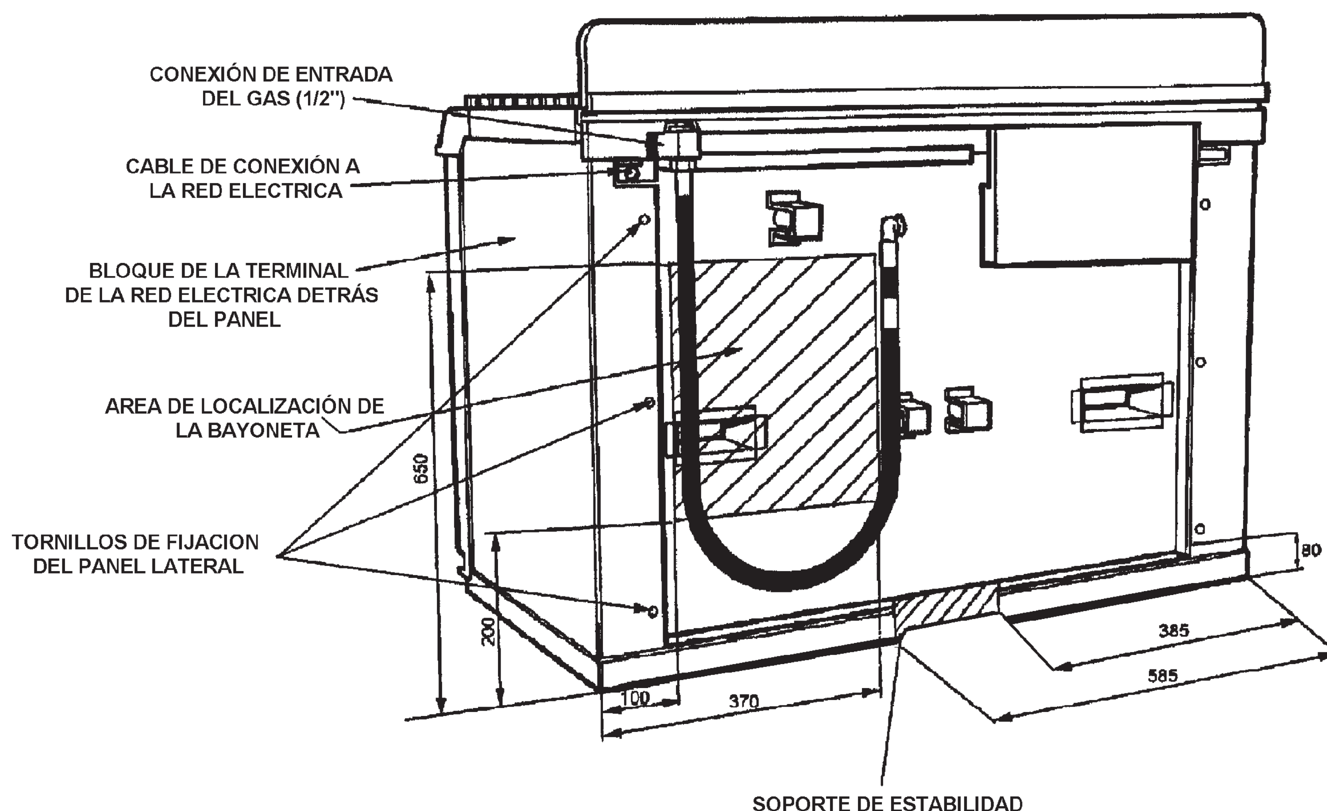


Fig. 3 DESN 513235

El conector de la bayoneta de gas debe ser fijado a la pared en la parte sombreada según Fig.4. Hay que tener en cuenta que la cocina debe tener la suficiente movilidad para ser desplazada para realizar un servicio. Asegúrese también que la manguera no esta atrapada entre el panel de atrás de la cocina y la pared. También debe asegurarse que la manguera este orientada dentro del área sombreada y lejos del ventilador del horno. La manguera debe cumplir todos los estándares de calidad.

IMPORTANTE: LA CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS DE LA PARED NO DEBE SOBRESALIR DE LA PARED MAS DE 45MM, PARA QUE NO INTERFIERA CON LA PARTE TRASERA DE LA COCINA.

Comprueba que no exista sonido de gas después de la conexión del aparato.

MANGUERA FLEXIBLE

La manguera debe ser la adecuada para el uso con gas propano, con resistencia a una temperatura de 70ºC, y debe tener una banda roja. Si tiene alguna duda consulte con su proveedor.

ESTABILIDAD DE LA COCINA

Cuando el aparato sea conectado al suministro de gas mediante una manguera flexible, deberá asegurarse firmemente a la pared mediante una cadena para prevenir que se doble la manguera cuando se saque la cocina para su servicio o revisión. (Ver fig.3 y 3 A).

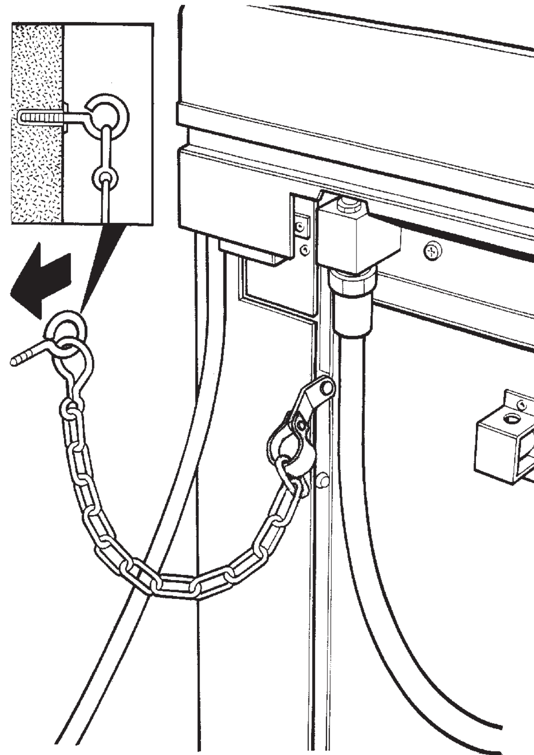


Fig. 3A DESN 512384

POSICIÓN DE LA BAYONETA DE GAS EN LA PARED. (situar en las áreas sombreadas)

IMPORTANTE: LA CONEXIÓN DE SUMINISTRO DE GAS DE LA PARED NO DEBE SOBRESALIR DE LA PARED MAS DE 45MM, PARA QUE NO INTERFIERA CON LA PARTE TRASERA DE LA COCINA.

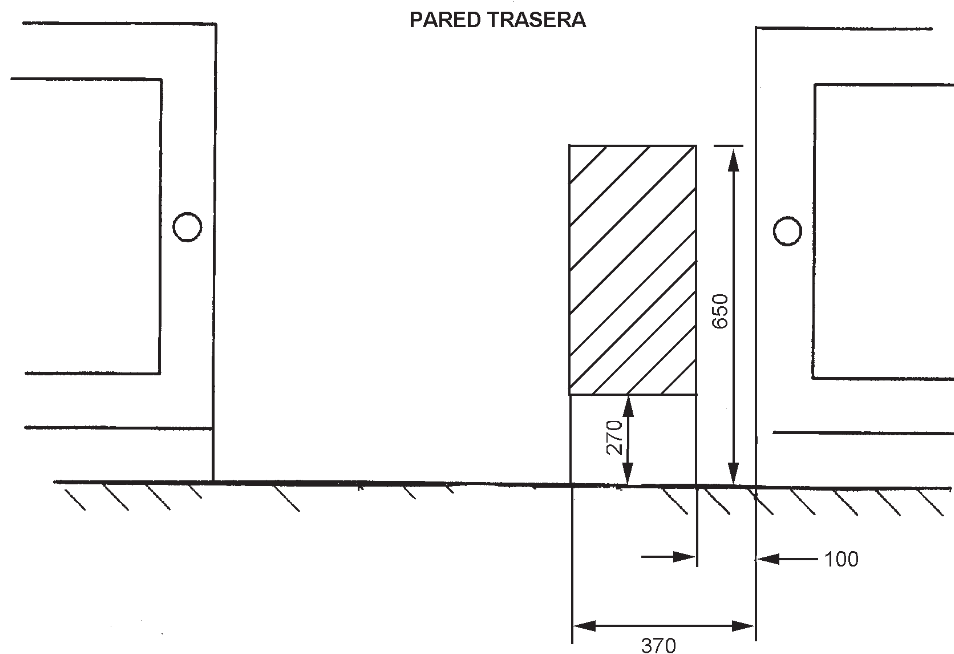


Fig. 4 DESN 513236 A

PRUEBA DE PRESION

El punto para la prueba de presión esta situado en la parte derecha trasera de la placa de hornillos.

Situar el cabezal del quemador wok, la tapa del quemador y el aro en posición sobre la placa de hornillos. Encender el quemador apretando el mando de control y girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj para su encendido, hasta que el gas entre, entonces continúe girando hasta alcanzar la máxima potencia.

Para los aparatos de gas natural la presión debe ser 20mbar. (Indicador de 8")

Cerrar el grifo, desconectar la tuerca de compresión y vuelva a colocar el tornillo del manguito para la prueba de presión.

NIVELADO Y MOVILIDAD DE RUEDAS

La DC6 esta diseñada para estar en una superficie llana y nivelada, sin embargo, alguna desigualdad podría superarse con el ajuste de los cuatro pies niveladores situados en las esquinas de la base. Para acceder a los tornillos de ajuste hay que quitar los soportes de las cacerolas situados a izquierda y derecha. (Ver sección - Quitar placa de hornillos- sección de servicio Pág.50. Para levantar la cocina girar el tornillo en el sentido de las agujas del reloj y para bajarla girarlo en el sentido contrario.

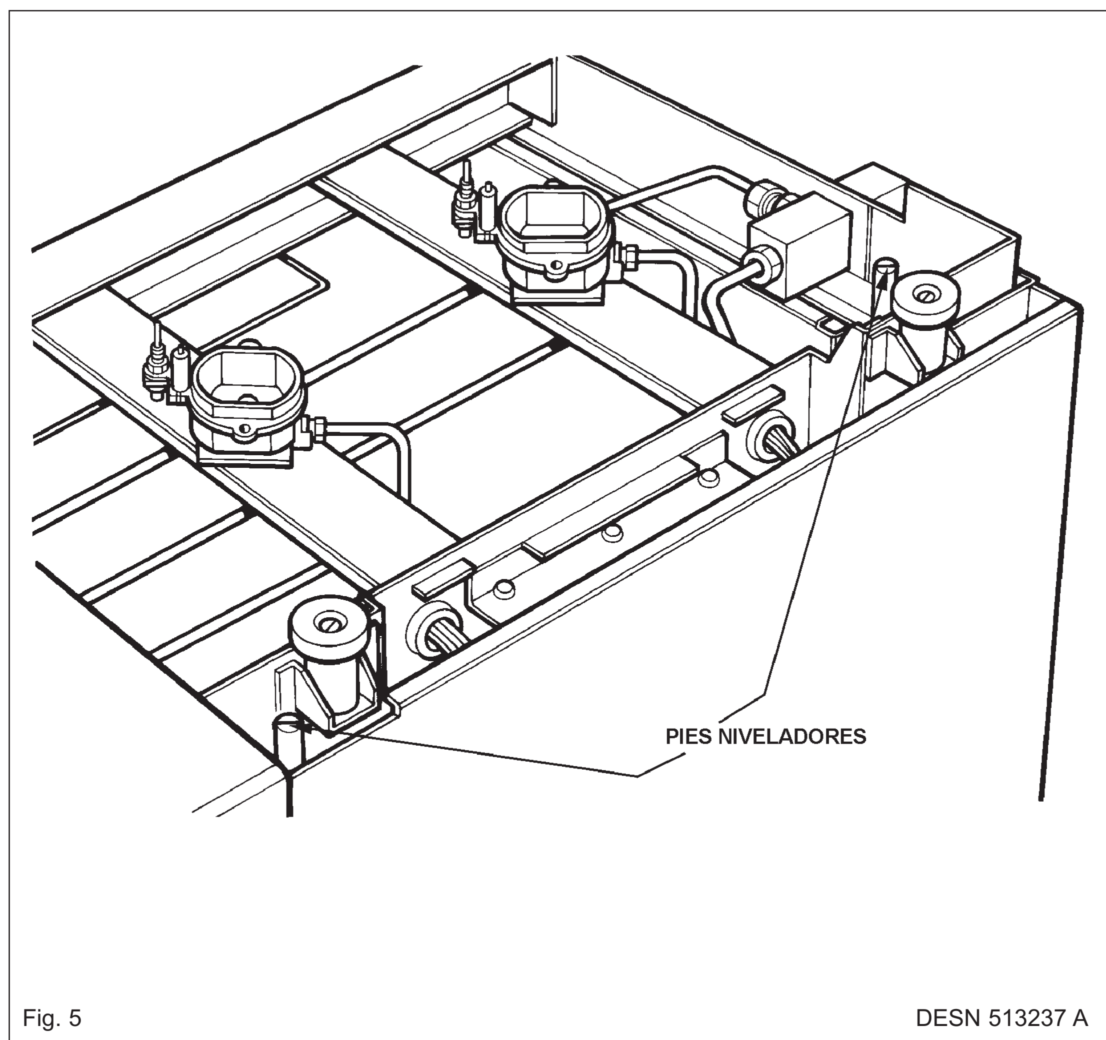


Fig. 5 DESN 513237 A

Hay cuatro ruedas en la base de la cocina que permiten su colocación.

Cuando la cocina este en la posición correcta, los cuatro pies niveladores pueden ajustarse para nivelar la cocina. **Los pies deben estar suficientemente bajos para prevenir que la cocina se mueva de su posición**. (Ver fig.5).

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE HORNILLOS Y SOPORTES DE LAS CACEROLAS

PLACA DE HORNILLOS

1. Conectar el cable de tierra desde la placa del centro al chasis de la cocina y colocar las cajas de los quemadores. Repetir para las placas de derecha e izquierda, asegúrese también que las juntas estén bien sujetas así como los cables de tierra. (Ver Fig. 6 A).

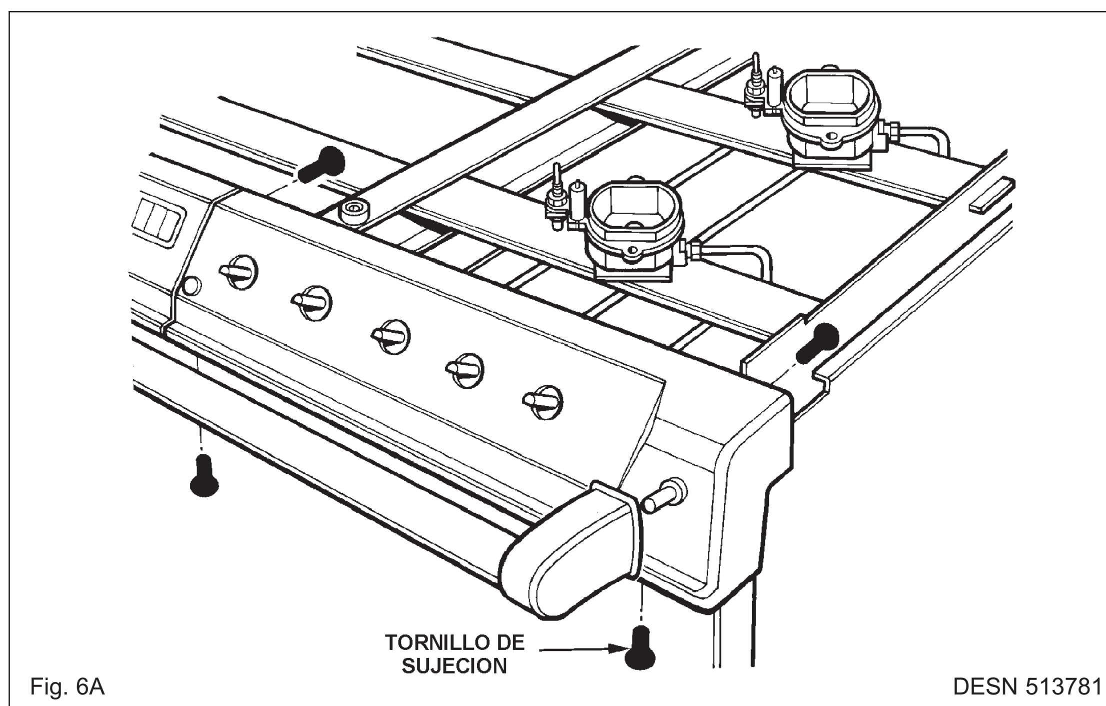


Fig. 6A DESN 513781

2. Sujete las placas de hornillos utilizando 8 tornillos de fijación. **NO APRETAR DEMASIADO**. (Ver Fig. 6B).

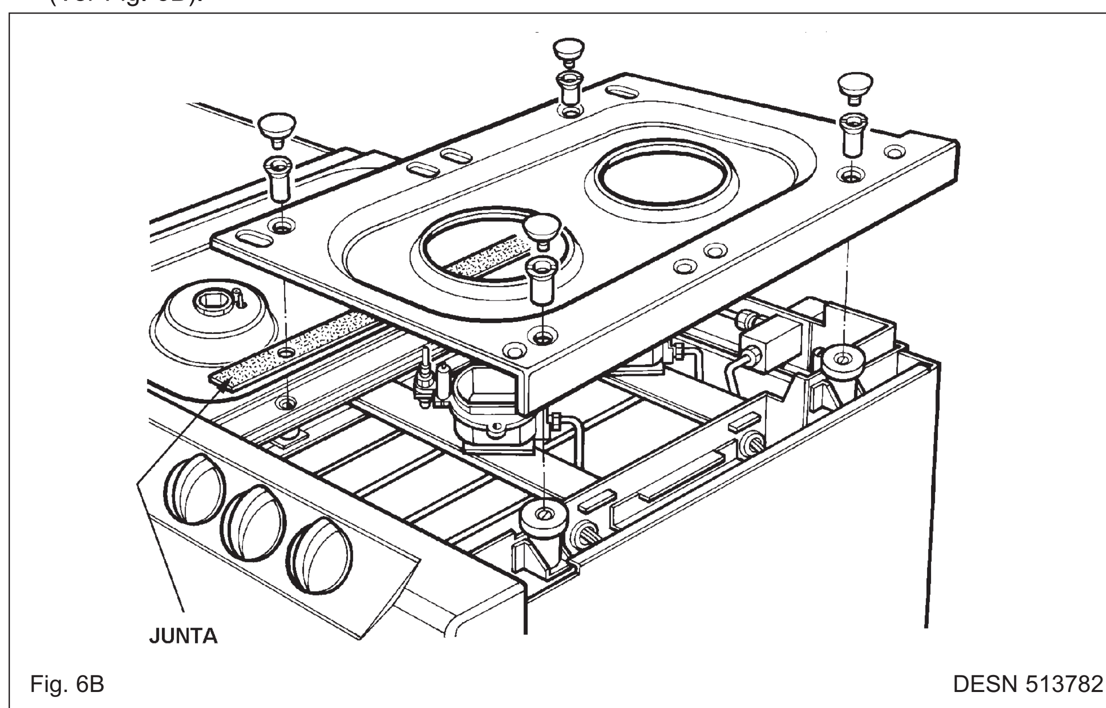


Fig. 6B DESN 513782

3. Colocar y sujetar los seis aros de los quemadores usando tornillos M4 para los quemadores trasero izquierdo, frontal centro, frontal derecho y trasero derecho. Usar tornillos 6 3/8 en los quemadores frontal izquierdo y central trasero. (Ver Fig. 6C)
NOTA: La colocación de los quemadores de la izquierda y del centro es la misma que se muestra en la Fig.6B.

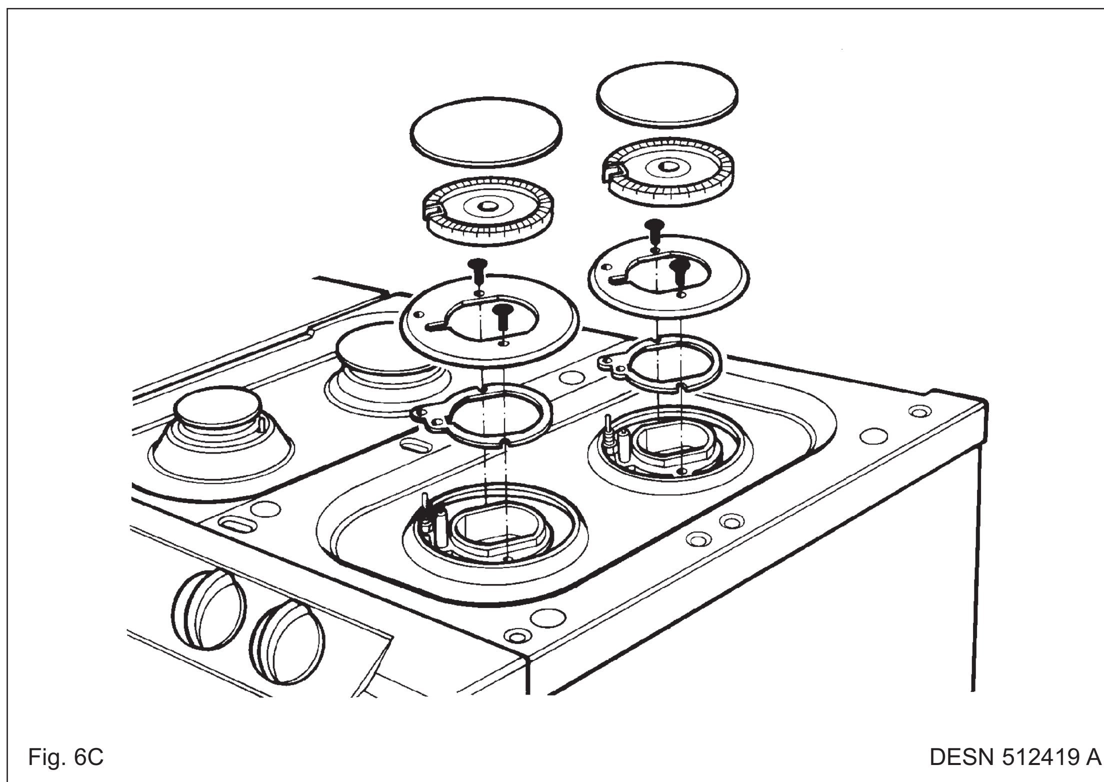


Fig. 6C DESN 512419 A

4. Colocación de los cabezales de los quemadores dentro de las cajas del quemador. (Ver Fig. 7-A, 7-B y 7-C).

QUEMADOR ULTRARRÁPIDO

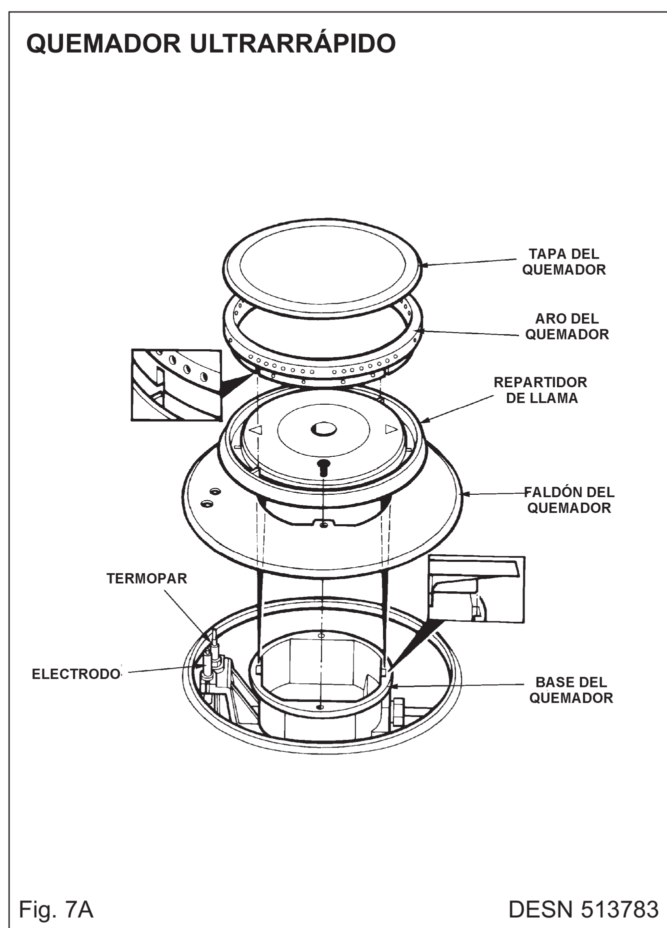
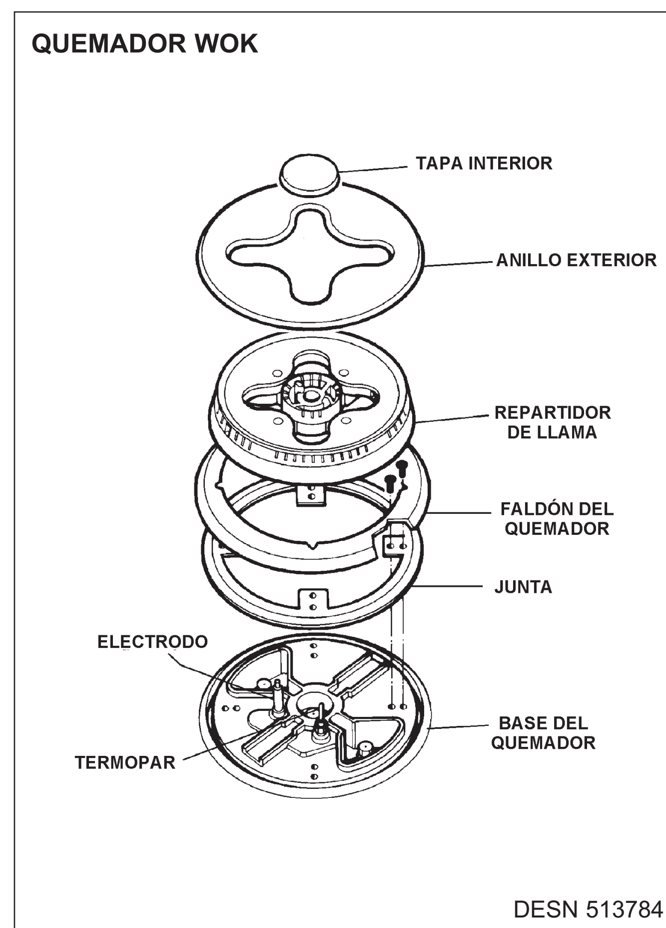


Fig. 7A DESN 513783

QUEMADOR WOK



DESN 513784

MONTAJE DE LOS QUEMADORES RAPIDOS Y SEMI-RAPIDOS

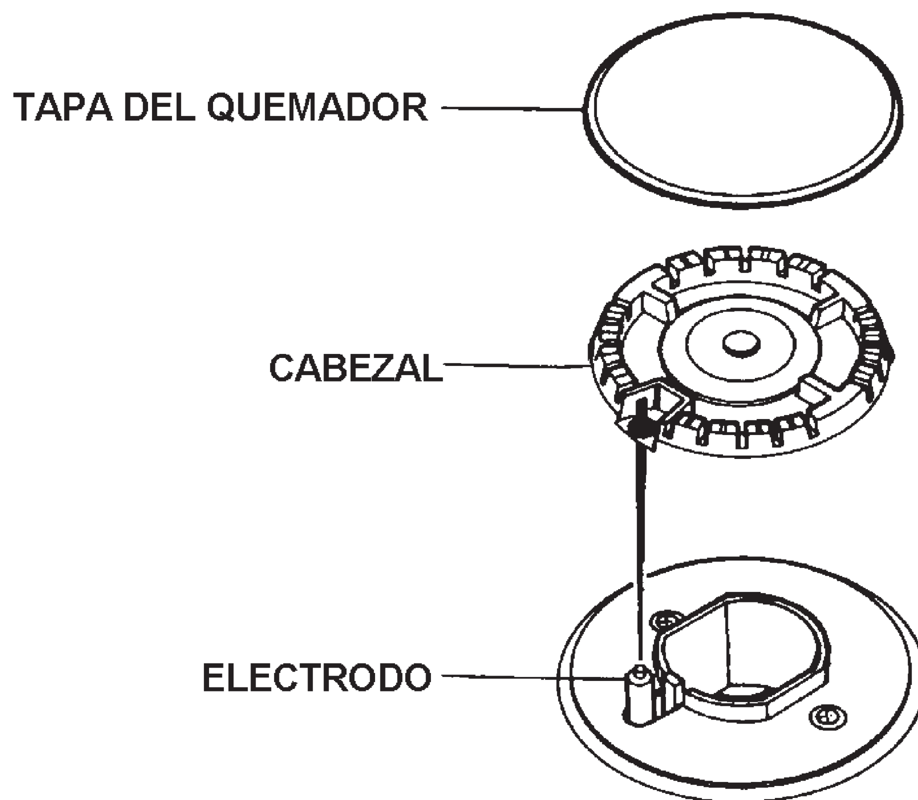


Fig. 7B DESN 513239

COLOCACION DE LA TAPA DEL QUEMADOR- PARA QUEMADORES RAPIDOS Y SEMI-RAPIDOS

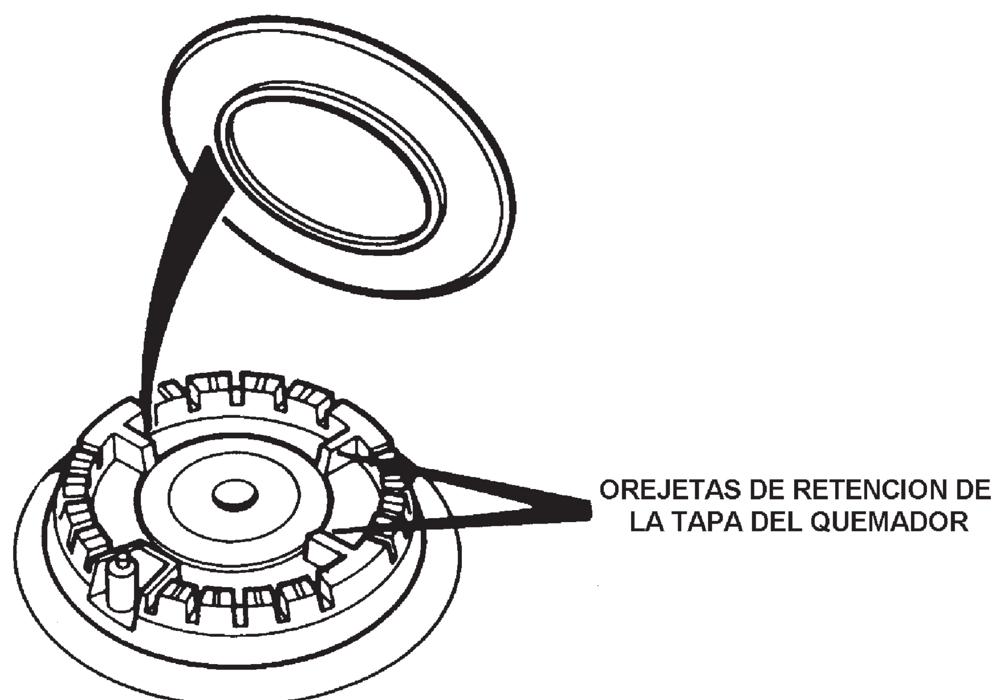


Fig. 7C DESN 513240

5. Colocar los soportes de las cacerolas en el orden siguiente. Los soportes van referenciados en la parte de abajo, según se muestra en el dibujo. Deben colocarse en los huecos de la placa de hornillos. (Ver Fig.8A y 8B).

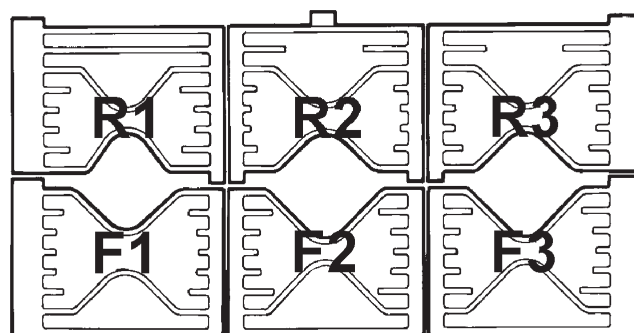


Fig. 8A DESN 513712

Importante

Es muy importante, para el buen funcionamiento de la placa, que los soportes de las cacerolas se coloquen siguiendo las instrucciones del Manual de AGA Seis-Cuatro Series-DC6.

Para ayudarles en la correcta localización de los soportes, el soporte central trasero ha sido únicamente diseñado con una lengüeta, según figura 8B. Este soporte debe colocarse en la posición central trasera con la lengüeta mirando hacia la parte trasera del aparato.

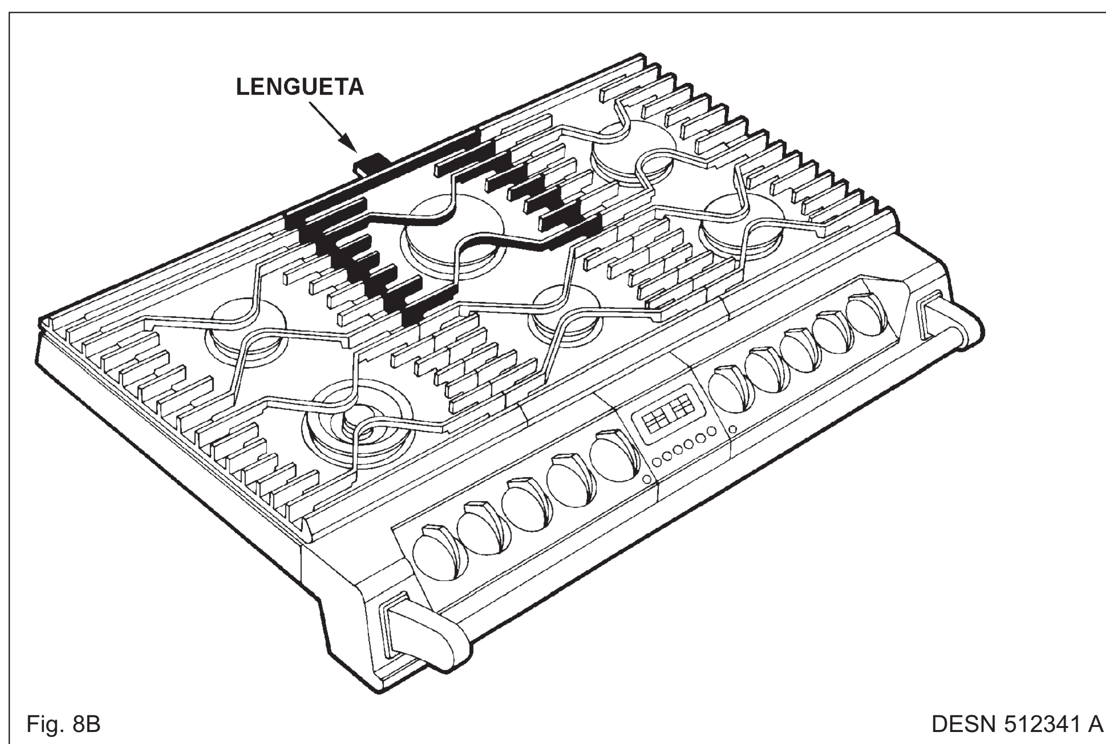


Fig. 8B DESN 512341 A

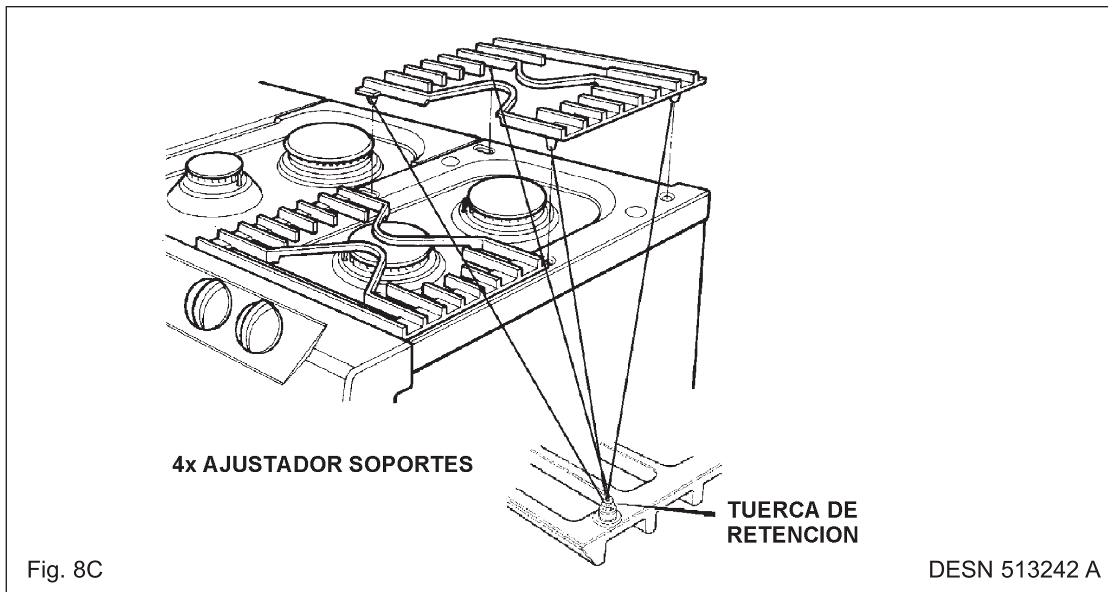


Fig. 8C DESN 513242 A

AJUSTE DEL NIVEL DEL SOPORTE DE LAS CACEROLAS

1. Aflojar la tuerca de sujeción usando la llave inglesa de 8mm. (Ver fig. 8C).
2. Para prevenir el balanceo ajuste el pie de soporte de las cacerolas usando la llave de Allen 2.5mm.
3. Comprobar que el soporte de las cacerolas esta al mismo nivel que el soporte de las cacerolas opuesto.
4. Volver a apretar el tornillo de sujeción.

COLOCACIÓN DE LA BARRA FRONTAL

1. Colocar la barra dentro de los enganches situados en los extremos de la parte frontal. Asegúrese que los tornillos de cada extremo de la barra vayan dirigidos hacia abajo.
2. Estirar la barra hacia fuera para encajar los tornillos de agarre de la barra, apretándolos en la posición correcta(2 tornillos 1/2mm-Ver fig.6A).

COPETE

1. Introduzca la lengüeta trasera del copete en los soportes de la cocina (Ver Fig.9)

   Empujar hasta que encaje completamente.

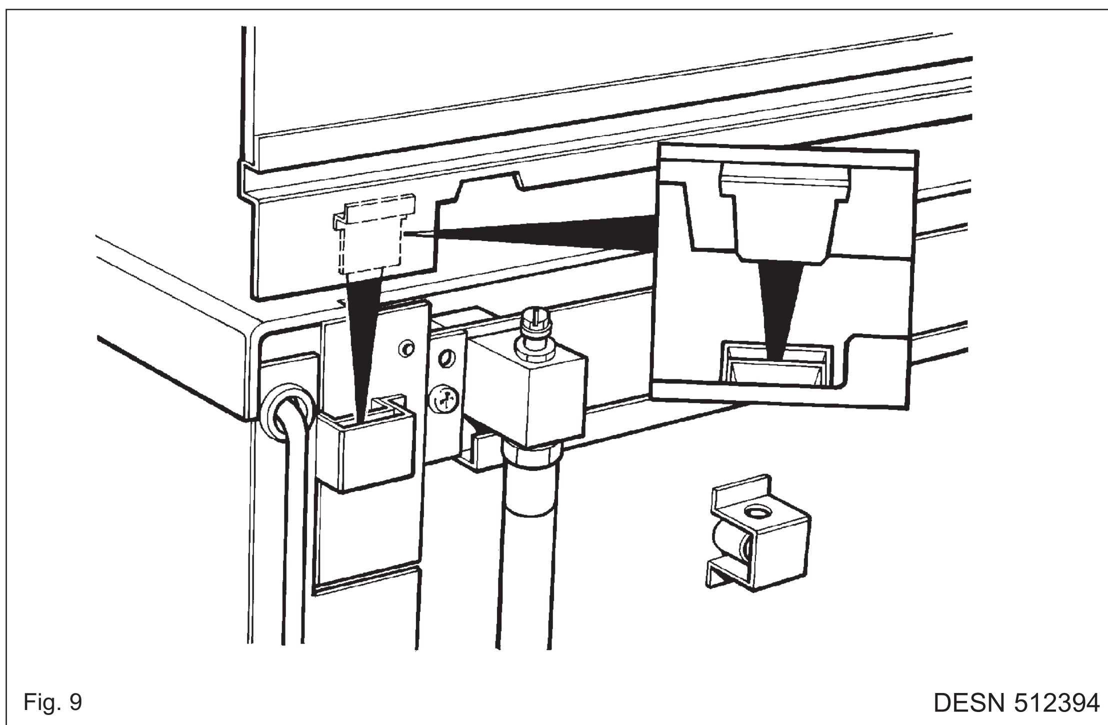


Fig. 9 DESN 512394

GUIA

DE

USUARIOS

INFORMACION GENERAL

Como fabricante responsable, tenemos el máximo cuidado en asegurar que nuestros productos estén diseñados y construidos de manera que cumplan la exigencias generales de seguridad cuando se usen e instalen correctamente.

AVISO IMPORTANTE: POR FAVOR, LEA EL DOCUMENTO DE GARANTIA ADJUNTO A ESTAS INSTRUCCIONES.
Cualquier modificación que no haya sido aprobada por AGA podría invalidar la aprobación del aparato, la validez de la garantía y podría asimismo afectar a sus derechos legales.En interés de la seguridad de una utilización eficiente, por favor lea lo que sigue a continuación antes de hacer uso de su nuevo aparato AGA.

La utilización de un aparato de cocina a gas da como resultado la producción de calor y de humedad en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, mantenga las aberturas de ventilación natural abiertas o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana mecánica extractora).

El uso intensivo y prolongado del aparato, puede hacer necesaria una ventilación adicional más efectiva, por ejemplo abriendo una ventana, incrementando el nivel de la extracción, mecánica cuando esta exista.

La instalación debe cumplir con los reglamentos de cableados nacionales y locales y ha de ser llevada a cabo por un Técnico Cualificado de un distribuidor autorizado o del Servicio de Asistencia de AGA.

Puede producirse un poco de humo y algún olor cuando se conecta el aparato por vez primera. Esto es normal e inocuo (procede del calorifugante del horno y del aglutinante de almidón en el aislamiento de los elementos) y cesará al cabo de un corto periodo de utilización.

El aparato dispone de una placa adosada a gas, tres hornos eléctricos; el horno inferior derecho es un horno de cocción lenta, el horno superior derecho es un horno convencional.
El horno inferior izquierdo tiene un ventilador eléctrico. El ventilador, detrás del panel posterior, asegura una distribución uniforme del calor dentro del horno durante la cocción, o sea que la temperatura en la posición inferior es la misma que en la posición superior.
El gratinador eléctrico está situado en el techo del compartimento superior izquierdo.
Consulte el diagrama (Ver Fig. 10) para familiarizarse con el producto y consulte las secciones correspondientes al horno de cocción lenta, horno con ventilador, horno convencional, gratinador, la placa de hornillos a gas, etc.

La cocina es suministrada con los siguientes accesorios:
5 estantes para el horno
1 rustidera
1 estante para el gratinador
1 estante para las cacerolas
1 rejilla para el gratinador
1 bandeja de repostería
1 placa de rejilla

Las siguientes piezas sueltas van embaladas con el aparato:
6 soportes de cacerolas
3 bandejas
6 tapas del quemador
6 cabezales del quemador
1 anillos del quemador
1 barra
1 copete
1 kit de montaje
6 faldones
2 aros espaciadores
6 juntas

SALUD Y SEGURIDAD

APARATO

LOS NIÑOS PEQUEÑOS DEBEN MANTENERSE ALEJADOS DEL APARATO YA QUE LAS SUPERFICIES PUEDEN LLEGAR A ESTAR DEMASIADO CALIENTES AL TACTO.

- Durante su uso, el aparato puede llegar a estar caliente. Tenga cuidado y evite tocar los elementos internos del horno.

Fritura con Mucha Grasa o Aceite

- Usar una sartén honda, lo suficientemente grande para cubrir por completo la zona de calentamiento.
- Secar siempre la comida antes de echarla en la sartén y hacerlo despacio. Las comidas congeladas pueden salpicar si se echan muy deprisa en la sartén.
- No freír mucha comida de una vez, sobre todo si es congelada, con esto sólo se consigue bajar demasiado la temperatura del aceite teniendo como resultado una comida grasienta.
- Mantenga la parte exterior de la sartén limpia de restos de aceite y grasa.
- Nunca debe rellenar de aceite la sartén en más de un tercio de su capacidad.
- Nunca deje el aceite sin vigilancia durante el período de cocción.
- Nunca tape la sartén.

- IMPORTANTE: El aceite tiene riesgo de incendio; nunca deje una sartén sin vigilancia en el fuego.
- Si se incendia la sartén, cubrirla con la tapa y APAGAR el aparato.

  No intente apagar el fuego utilizando agua.

  Es preferible sofocar las llamas sobre la cocina, antes que intentar sacar la sartén fuera.

  Muchas quemaduras y heridas se producen al intentar coger la sartén para sacarla fuera del aparato.

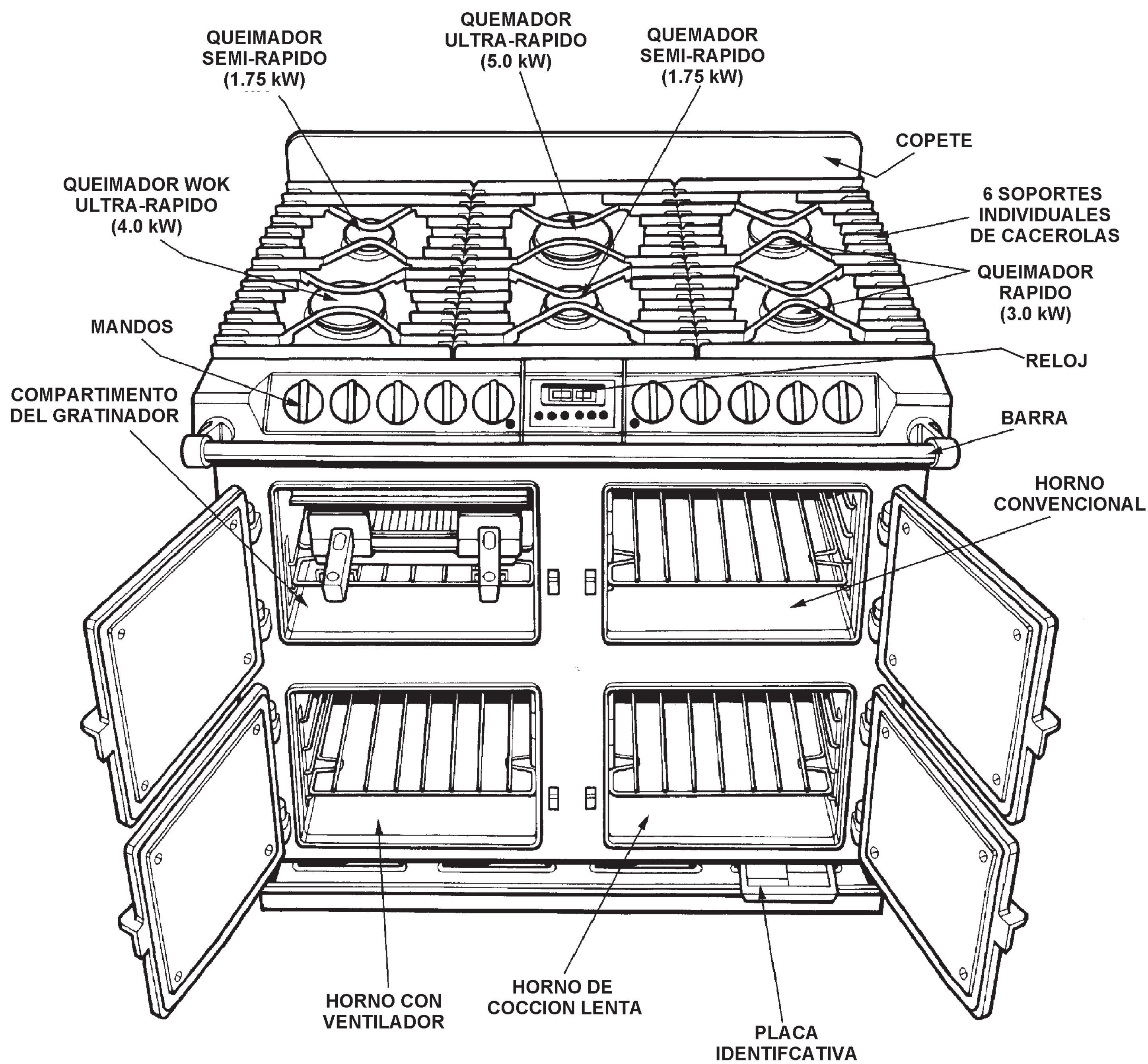


Fig. 10 DESN 513785

PANEL DE CONTROL

- Los **MANDOS DE CONTROL DE LA PLACA DE HORNILLOS** solo se pueden hacer girar en sentido contrario de las agujas del reloj a partir de la posición de apagado.

  Símbolo –Inyección de reglaje
  Símbolo llama grande- Reglaje alto
  Símbolo llama pequeña –Reglaje bajo

(Ver sección placas)

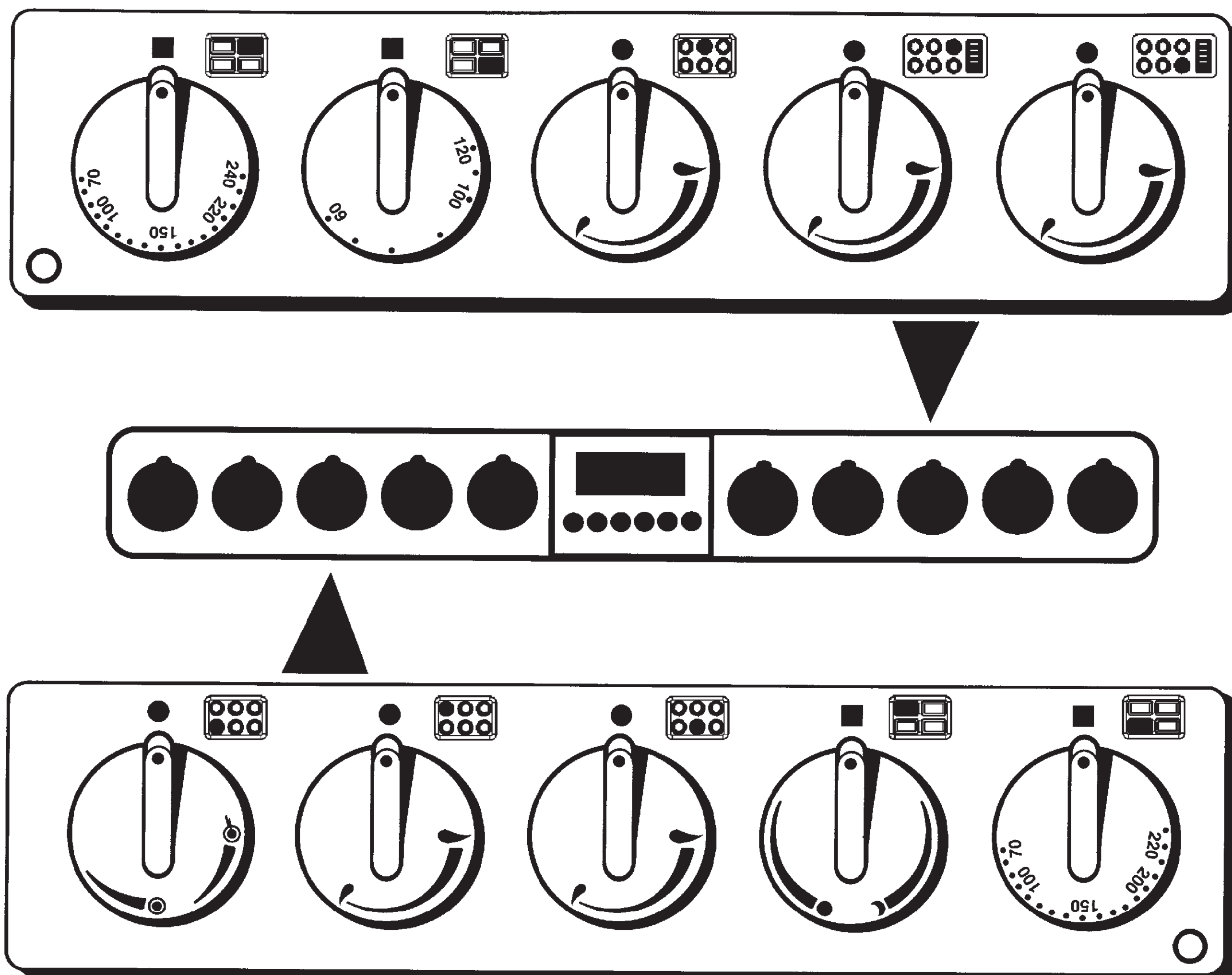


Fig. 11 DESN 516288

- El **MANDO DE CONTROL DEL GRILL** se puede girar en los dos sentidos:

  Sentido de las agujas del reloj Completamente encendido, ambos elementos encendidos.
  Sentido contrario a las agujas del reloj Gratinado mínima potencia, solo elementos frontales.

- Los **MANDOS DEL HORNO** se pueden hacer girar en sentido de las agujas del reloj desde la posición de apagado.

- Las **LAMPARAS DE NEÓN** se iluminan cuando se encienden los hornos. Una vez se haya alcanzado la temperatura requerida, la lampara de neón se apagará.

PLACA DE HORNILLOS DE GAS

- La placa de hornillos lleva seis quemadores de gas:

  Delantero izquierdo - quemador ultra rapido (wok) - potencia 4.0 kW

  Trasero izquierdo y delantero central - quemadores semi-rapidos - 1.75 kW cada uno

  Trasero derecho y delantero derecho - quemadores rapidos – 3.0 kW cada uno

  Central trasero - quemador ultra rápido – 5.0 kW potencia

- Los quemadores semi-rapidos son especialmente adecuados para el uso con cacerolas de pequeño tamaño, así como para la cocción a fuego lento o un escalfado suave.

- Todos los quemadores tienen una posición de ebullición suave fija y son fácilmente regulables.

- **ADVERTENCIA:** El modelo SIX-FOUR SERIES (LPG) para gas propano, no está aprobado para el uso de una plancha plana.

  La plancha **NO DEBE** ser utilizada, solamente la sartén redonda suministrada junto con el aparato.

  El uso de una plancha sobre los quemadores de gas en el modelo de gas propano (LPG), puede causar problemas técnicos y de funcionamiento, así como un retraso en el encendido del gas, especialmente en las placas con quemadores de alta temperatura.

UTILIZACION DE LA PLACA DE HORNILLOS

- Para encender un quemador, empuye el mando de control y gírelo en sentindo horario hacia el símbolo de la llama grande ( ). Manténgalo pulsando durante 3 segundos - hasta que se enciende el quemador y entonces gire el mando al valor de ajuste requerido.

- En caso de que las llamas del quemador se apaguen de manera accidental, poner el mando de control del quemador en la posición de apagado y no intentar volverlo a encender durante un minuto como mínimo.

- El mando de control se puede ajustar hacia una posición más boya simplemente haciendo girar dicho mando hacia el símbolo de la llama pequeña.

- **IMPORTANTE:** Los supportes para cacerolas fundidas de la cocina son mucho más pesados que los de la mayoría de cocinas de gas. Por lo tanto, debe tener cuidado al retirar los y reponerlos en los hornillos. Es important levantarlos y no attrastrar los sobre las piezas esmaltadas ya que esto dañaría el esmalte.

.

ALGUNOS PUNTOS RELACIONADOS CON LA SEGURIDAD

- Los elementos auxiliares para la cocción a fuego lento, tales como las esterillas de amianto o de malla, no son recomendables. Pueden estorbar el buen funcionamiento de los quemadores, deteriorar los apoyos para las piezas de la batería de cocina y ser causa de un desperdicio de combustible.

- Los elementos auxiliares de lámina para evitar los derrames que se encuentran en el comercio, no son necesarios en esta cocina.

- Algunas cacerolas de cocción 'Wok' son poco estables. Verificarlas con el fabricante de 'Wok' antes de comprarlas.

- No utilizar cacerolas inestables ni estropeadas (p.e. con las bases abombadas) que pueden volcarse con facilidad.

- No deberán utilizarse nunca cacerolas ni teteras con bases cóncavas.

- El diámetro mínimo recomendado para las cacerolas, etc. es de 120mm. El máximo recomendado es 280mm.

- Nunca utilice las cacerolas que sobresalen por el facia delantero.

- Poner todas las cacerolas, etc. bien centradas sobre los quemadores. La llama debe estar en la base de la cacerola. No permitir que la llama suba por los laterales de la cacerola. (Ver Fig. 12).

- Situar siempre los mangos de los cazos y sartenes alejados de la parte delantera de la cocina y fuera del alcance de los niños pequeños.

- No dejar **NUNCA** sin vigilancia una sartén en el fuego.

NOTA: Las cacerolas de aluminio pueden dejar marcas metálicas en los soportes. Esto no afecta a la duración del esmalte. La garantía no cubre el mal uso de los soportes de cacerolas.

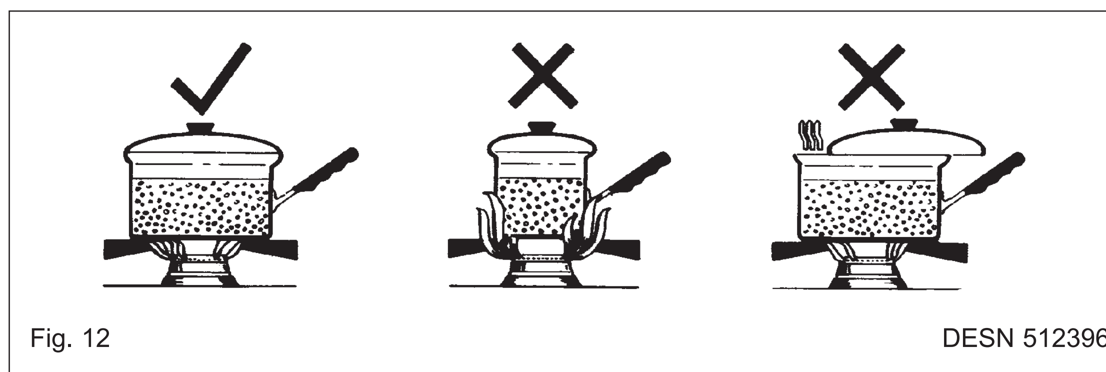


Fig. 12 DESN 512396

COLOCACIÓN DE LOS SOPORTES

Colocar los soportes en el siguiente orden. Los soportes van marcados en la parte inferior que corresponde con el dibujo de abajo. Los soportes se pondrán en los huecos de la placa. (Ver Fig. 13A y 13 B).

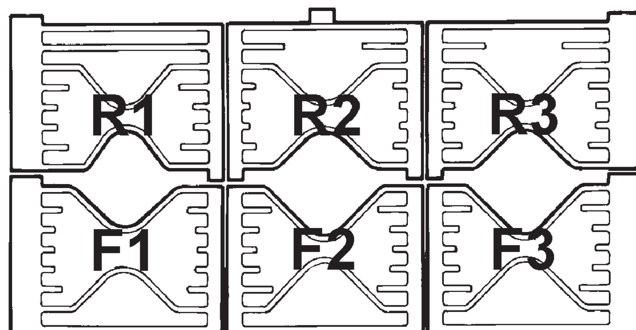


Fig. 13A DESN 513712

Importante

Es muy importante, para el buen funcionamiento de la placa, que los soportes de las cacerolas se coloquen siguiendo las instrucciones del Manual de AGA Seis-Cuatro Series-DC6.

Para ayudarles en la correcta localización de los soportes, el soporte central trasero ha sido únicamente diseñado con una lengüeta, según figura 13B. Este soporte debe colocarse en la posición central trasera con la lengüeta mirando hacia la parte trasera del aparato.

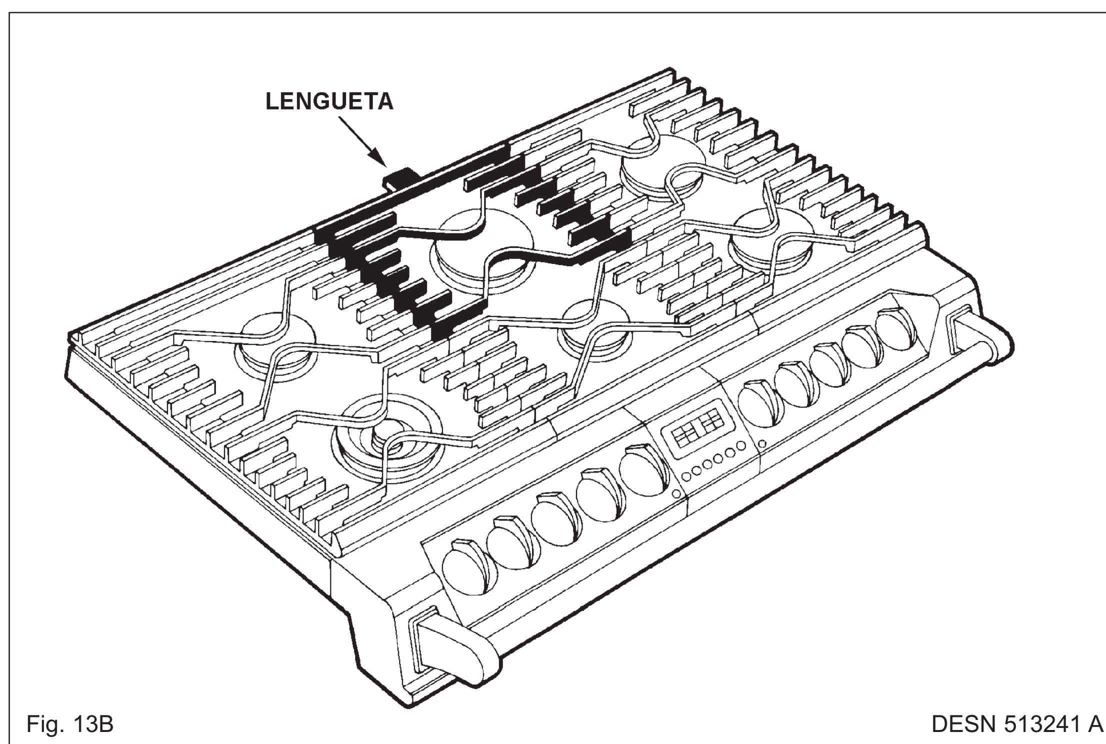


Fig. 13B DESN 513241 A

PROGRAMACION DE LA COCINA PARA SU USO

Antes de poder usar el horno interior izquierdo del aparato, es necesario programar el reloj con la hora del día.

Es un reloj de 24h, y cuando se conecta inicialmente, o después de una interrupción del suministro de electricidad, el reloj mostrara la palabra **AUTO** Y **0.00** alternativamente.

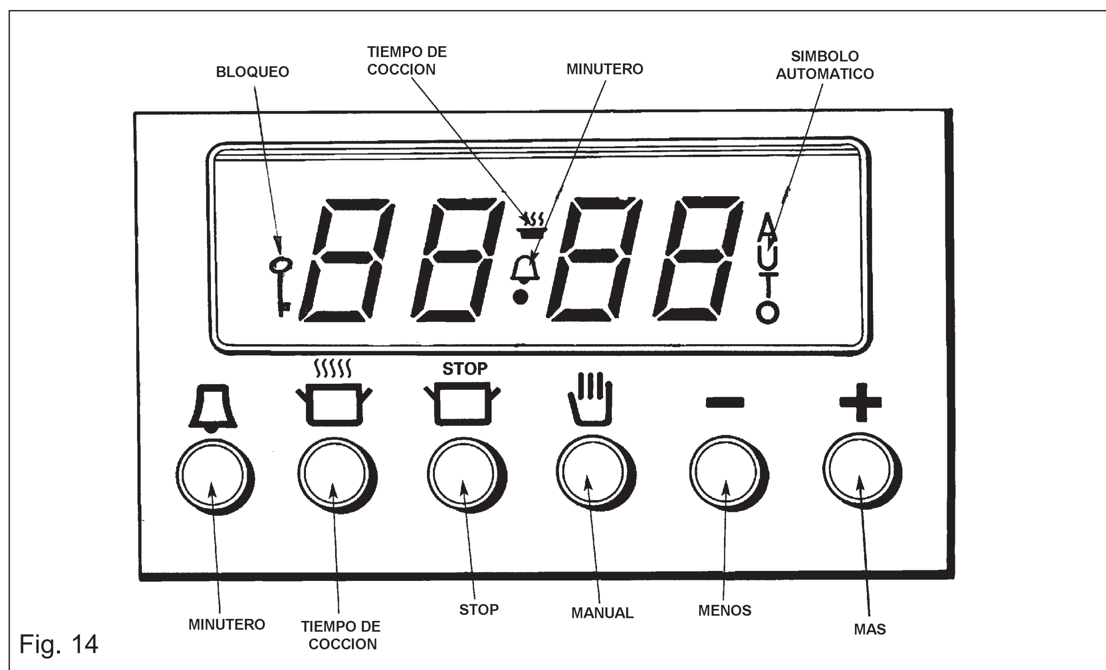


Fig. 14

PROGRAMACIÓN DE LA HORA

1. Mantenga apretados los **MANDOS DEL MINUTERO** y el **TIEMPO DE COCCIÓN** al mismo tiempo (la palabra **AUTO** parpadea y el **0.00** se mantiene fijo) apretar **+** más o **-** menos hasta alcanzar la hora deseada. El tiempo aumentara o disminuirá desde las 12.00h en intervalos de un minuto, primero despacio y luego irá aumentando la velocidad.

La cocina ahora está preparada para uso manual.

HORNO DE COCCION LENTA

Este horno es utilizado para cocciones lentas, de entre 6 y 8 horas, para mantener la comida caliente y para calentar platos en poco tiempo.

TENGA ESPECIAL CUIDADO AL CALENTAR PLATOS DE PORCELONA UTILICE LA POSICIÓN INFERIOR.

La posición del horno de cocción lenta se encuentra marcada entre la área de los 110ºC y 120ºC en el mando de control del horno

USO DE LA POSICIÓN DEL HORNO LENTO

Puntos a tener en cuenta cuando prepare la comida:

- Para los mejores resultados, utilice las fuentes de horno del acero inoxidable de AGA, AGA recomienda AG30012 - salte el plato y la tapa de la cazuela.
- No ponga los platos directamente en la base del horno. Póngalo siempre en el estante. Ver fig. 17-B.
- Guisados de carnes y aves deben ser cocinados a 180ºC durante 30 min. Antes de pasarlos al horno de cocción lenta.
- La carne/las aves de corral se debe envdiver enteramente en 2 capas de hoja para asegurarse que un sello apretado está alcanzado esto conservà los jugos y los sabores naturales se pierdeu que cando el alimento se cocina en una temperatura más alta. La hoja ensambla se debe colocar en la tapa del empalme para prevenir salida.
- Mantenga los guisos de carne cubiertas en la rejilla para permitir una buena circulación del aire.
- Carnes alrededor de 2.7 kg. y aves de más de 2kg no son recomendables para el horno de cocción lenta.
- Este método no es conveniente para carnes y aves rellenas.
- Asegúrese que el cerdo y las aves alcancen una temperatura interna mínima de 90ºC.
- Traiga siempre las sopas, las cazuelas y los liquidos a la ebuillición antes de poner en lel horno.
- Cuando cocinar una cazuela o las coceduras de la carne cubre el alimento primero con la hoja y después la tapa para creer un buen sello y para prevenir la pérdida de humedad.
- Todos los platos cocinados por el método de cocción lenta deben ser cocinados un mínimo de 6 horas. Puede mantenerlos dentro del horno 1 o 2 horas más, pero esto puede crear un deterioro en el aspecto de los platos.
- Ponga los platos al fondo del horno y asegúrese que están colocados sobre el elemento de la base del horno.
- Descongele siempre la comida congelada antes de cocinarla.
- Las hortalizas se cocinarán mejor si se cortan en trozos pequeños.
- Condimente los alimentos al final de la cocción.
- Los platos con huevos y pescado solamente necesitan entre 1-5 horas de cocción y deben ser cocinados durante el día, para que puedan ser observados de tiempo a tiempo.
- Las judías rojas secas deben ponerse en remojo antes de hervirlas por un mínimo de 10 min. Después se podrán añadir a cualquier plato.

ALMACENAJE Y RECALENTAMIENTO DE COMIDA

- Si la comida va a ser congelada o no se sirve inmediatamente, enfríela en un recipiente limpio tan rápido como sea posible.
- Descongele completamente la comida congelada en la nevera antes de recalentarla.
- Recaliente la comida minuciosa y rápidamente en la placa de hornillos o en el horno caliente a 180ºC, luego sírvase inmediatamente.
- **<u>Sólo recaliente una vez la comida.</u>**

ALGUNAS IDEAS PARA EL HORNO DE COCCION LENTA

Muchas de sus recetas favoritas se pueden adaptar a este tipo de cocina. Asegúrese de que las fuentes elegidas quepan en el horno.

Menú 1 6 – 8 horas de cocción

Ragut de ternara

Patatas al horno

Recetas

Ragut de ternera

30ml de aceite
675g de filete troceado
1 diente de ajo picado
2 zanahorias cortadas en rodajas
100g de champiñones cortados a cuartos
2 cebollas medianas, cortadas finas
40g de harina blanca
5ml de mostaza
10ml de azúcar
30ml de puré de tomate
450ml de cerveza
sal y pimienta molida

1. Saltear la carne en aceite caliente en una cacerola hasta que se dore y reservarla.
2. Freir el ajo, cebolla , zanahorias y champiñones hasta su que estén dorados.
3. Añadir la harina y mezclarlo bien.
4. Añadir la mostaza, azúcar y el pure de tomate.
5. Remover junto con la cerveza y los condimentos. Poner de nuevo la carne.
6. Calentar hasta que hierva y cubrirlo. Después ponerlo al horno.

Patatas al horno

4 patatas de tamaño medio

1. Limpiar y pinchar las patatas por todas partes.
2. Envolverlas con papel de aluminio.
3. Ponerlas directamente en el estante del horno.

Menú 2 6 – 8 horas de cocción

Cordero asado

Patatas Dauphinoise

Budín de pan y mantequilla

Recetas

Cordero asado

900g.-1,25kg. de cordero

1. Sazonar y envolver el cordero con papel de
2. Poner la carne sobre la rejilla, a ser posible en una bandeja plana.

Patatas Dauphinoise

450g patatas cortadas en rodajas muy finas
1 o 2 dientes de ajo picados
125ml de nata para montar
Sal y pimienta negra molida

1. Engrase una fuente plana ovalada o rectangular.
2. Prepare las patatas en capas, sazónelas y añada el ajo, terminando con otra capa de patatas.
3. Vierta por encima la nata y cúbralo con papel de Aluminio.

Budín de pan y mantequilla

6 – 8 rebanadas de pan de molde integral
50g de mantequilla fundida
La ralladura de una naranja (opcional)
25g de coco rallado
50 – 100g de mezcla de frutas tropicales
50g de azúcar moreno
450ml de leche
2 huevos

1. Engrasar una fuente ovalada o rectangular poco profunda.
2. Quitar los bordes del pan y cortarlo en rectángulos o triángulos.
3. Mojar bien los trozos de pan con la mantequilla por un lado y cubrir con ellos la base de la fuente con la parte del pan untado hacia arriba.
4. Cubrir el pan con la mitad de la fruta, el coco, el azúcar y laralladura de la naranja.
5. Poner una segunda capa de pan untado con mantequilla y colocar el resto de la fruta, coco, azúcar y ralladura.
6. Batir los huevos y la leche y echar la mezcla sobre el pan. Esperar media hora antes de hornear. Dejar en el horno sin cubrir.

Menú 3 6 – 8 horas de cocción

Pastel de jamón ahumado con albaricoques

Col lombarda agridulce

Budín St. Clements

Recetas

Pastel de jamón ahumado con albaricoques

2 rodajas de jamón ahumado de 15mm de grosor aproximadamente.
100g de albaricoques secos
25g de pasas sultanas
3 patatas grandes, cortadas en rodajas finas
300ml de caldo de pollo
50g de mantequilla fundida

1. Quitar la piel al jamón. Poner en una fuente pocprofunda.
2. Añadir los albaricoques, pasas sultanas y pimienta.
3. Cubrir el jamón con las rodajas de patata y verter el caldo por encima.
4. Untar con la mantequilla y ponerlo en el horno.

Col lombarda agridulce

350g de col lombarda
25g de mantequilla
1 cebolla cortada fina
1 manzana cortada fina
30ml (2 cucharadas) de vinagre de sidra
45ml (3 cucharadas) de miel
sal y pimienta

1. Cortar finamente la col.
2. Fundir la mantequilla en una sartén y saltear la cebolla y la manzana hasta que se ablanden.
3. Añadir la col y cocer durante dos minutos.
4. Añadir vinagre, miel y sazonar.
5. Verter en una fuente para horno y cubrir con papel de aluminio. Colocar en el horno

Budín St. Clements

2 rebanadas de pan de molde integral
Un poco de leche
50g de mantequilla ó margarina
50g de azúcar moreno
Ralladura y zumo de 1 limón
Ralladura y zumo de 1 naranja
3 huevos, separados
Azúcar para espolvorear

1. Engrasar una fuente de horno plana y cubrir la base con el pan de molde.
2. Verter leche para que se empape el pan.
3. Mezclar la mantequilla y el azúcar.
4. Añadir las yemas, la ralladura y el zumo del limón y la naranja. Batir.
5. Batir las claras y verter la mayor parte dentro de la mezcla anterior.
6. Esparcir la mezcla sobre el pan.
7. Terminar con una capa de las claras reservadas reservadas anteriormente y espolvorear con el azúcar. Dejar sin tapar y colocar en el horno.

Menú 4

Chili con carne

Budín de manzana

Recetas

Chili con carne

450 gr. Carne de ternera picada
1 lata de 400gr. de tomate
1 lata de 400gr de judías
1 preparado de especias para Chili con carne
100ml de agua

1. Dorar la carne en una cacerola
2. Añadir el sobre con el preparado.
3. Añadir las judías, tomates y agua.
4. Mezclar todo bien. Llevar a ebullición, cubrir bien y poner en el horno.

Budín de manzana

450gr manzanas para cocinar ralladas
50gr dulce de vainilla, cortado
50gr mantequilla blanda
50gr de azúcar moreno molido
50gr almendras trituradas
12gr harina blanca
1 huevo
esencia de almendras

1. Engrasar una fuente de horno plana.
2. Mezclar las manzanas y el dulce de vainilla y colocar en la fuente.
3. Mezclar el resto de los ingredientes y añadir y añadir unas gotas de esencia de almendras.
4. Suavemente esparcir la mezcla sobre las manzanas. Dejar sicubrir e introducir en el horno.

EL GRATINADOR

- **LA PUERTA DEL HORNO SUPERIOR DEBE PERMANECER ABIERTA CUANDO EL GRATINADOR ESTE ENCENDIDO.**
- **PRECAUCION: Las partes accesibles pueden estar calientes cuando se está haciendo uso del gratinador. Deberá mantenerse alejados a los niños.**
- El gratinador de alta velocidad está dividido en dos áreas para así ahorrar energía y acoplarse a las diferentes necesidades individuales de gratinado.
- Gire el control del gratinador en el sentido horario y podrá utilizar toda la zona del gratinador para grandes cantidades de comida. Gire el control en el sentido contrario a las agujas del reloj y podrá utilizar la zona central para pequeñas cantidades de comida, por ejemplo 2 rebanadas de pan, una o dos chuletas, etc.
- La mayor parte de la comida se cocina a alta temperatura, pero para algunas piezas de carnes/aves mas gruesas, así como filetes muy hechos, el calor puede reducirse girando el control hacia una posición más baja.
- Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno a alta temperatura durante dos minutos aproximadamente.
- La fuente para el gratinado encaja en el estante suministrado. El estante está diseñado para permanecer en su sitio, pero se puede sacar para limpiarlo. Ver Fig. 17B.
- La comida debe ser cocinada sobre la rejilla o en la base de la fuente del gratinador. Algunos platos pueden ponerse directamente en el estante del horno o sobre el suelo del compartimento. Esto es útil para tostar la parte superior de los alimentos, como por ejemplo la coliflor con queso.
- Los paneles laterales son de autolimpieza
- La bandeja del gratinador puede dejarse en la base del compartimento del gratinador cuando esté apagado.

La siguiente información sirve solo como guía, ya que la forma, grosor, tamaño de la comida y el gusto personal de cada uno puede variar.

COMIDA	TEMPRATURA RECOMENDADA
Tostadas	ALTA
Bollos	ALTA
Bacon	ALTA
Salchichas	ALTA/MEDIA
Hamburguesas de ternera	MEDIA
Filete medio hecho	ALTA/MEDIA
Chuletas	ALTA/MEDIA
Pescado: entero	ALTA/MEDIA
Filetes	ALTA
Porciones de pollo	ALTA/MEDIA
Cubiertas de merengue, patata, queso, etc.	ALTA

LOS HORNOS

- Los hornos y el gratinador están dotados de unos paneles laterales y traseros autolimpiables. El techo de los hornos tiene también un esmaltado autolimpiable.
- Los estantes han sido diseñados para que no se puedan volcar.
- Para retirar un estante, elévelo para separarlo de las muescas laterales y deslícelo hacia delante. Para volver a colocar un estante, introdúzcalo en el horno con los dientes cortos en la parte posterior, mirando hacia arriba. Hágalo deslizar en posición por encima de las muescas laterales y a continuación déjelo caer sobre la guía.
- No ponga la rejilla ni la comida en las bases de los hornos.
- Lleve a cabo el calentamiento previo de los hornos con los reglajes apropiados hasta que la lámpara de neón se apague.
- Para una efectiva distribución del calor, deje un espacio no inferior a 12mm. Entre los platos y los laterales del horno.
- No utilice una bandeja de mayor tamaño que la suministrada con la cocina.

CONDENSACIÓN

La condensación se forma cuando están presentes calor y humedad, por ejemplo cuando se está cocinando. Siempre que sea posible, procure asegurarse de que los alimentos que contengan una gran cantidad de líquido, como puede ser el caso de los guisados, estén bien tapados. Si observa que se produce alguna condensación, pase un trapo para eliminarla en cuanto pueda.

GUIA DE COCINA PARA EL HORNO



Sugerencias

- Las posiciones de los estantes se cuentan a partir de abajo.
- Ponga los platos en el centro del estante.
- Cuando utilice el horno con ventilador, reduzca la temperatura del horno convencional entre 10ºC - 20ºC y en algunos casos, el tiempo de cocción en 10 minutos por cada hora.
- Es importante comprobar que los alimentos estén bien calientes antes de servirlos.
- Puede modificar los reglajes del calor y los tiempos de cocción para adaptarlos a sus propios gustos.

El Horno Convencional

- La parte superior derecha del horno es un horno convencional, esto significa que los elementos de calor se encuentran en la parte de arriba y de debajo de la base del compartimento del horno.
- Las tablas de cocinado son una guía de carácter general, pero los tiempos y las temperaturas pueden variar según las recetas individuales.
- Las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizadas a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la forma de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- La carne para asar debe descongelarse por completo antes de meterla en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos un tiempo adicional.
- El pavo o el pollo están ya a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, continuar la cocción comprobándola cada 15 minutos hasta que los jugos salgan de color claro.
- Los estantes están numerados desde abajo hacia arriba.

COMIDA	TEMP.ºC	POSICION DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCION APROXIMADO
Pescado			
Pescado entero (ej.trucha, caballa)	190	2 ó 3	25-30 minutos dependiendo del tamaño
Filetes	190	2 ó 3	20-25 minutos dependiendo del grosor
Pescado al horno-frito	210 - 220	3 ó 4	25 minutos aproximadamente
Salmón (2,7Kgs)	160 - 170	1 ó 2	15-18 minutos por cada 450g
Carnes y aves			
Ternera	180 - 190	1 ó 2	30 minutos por cada 450g + 30 minutos (medio-poco hecho)
Cordero	180 - 190	1 ó 2	25 minutos por cada 450g+25 minutos
Cerdo	180 - 190	1 ó 2	30-35 minutos por cada 450g+30 min.
Pollo	190 - 200	1 ó 2	20-25 minutos por cada 450g+20 min.
Pavo	180 - 190	1	15-18 minutos por cada 450g+15 min.
Pato y ganso	190 - 200	1	25 minutos por libra+25 minutos
Guisos	150 - 160	1 ó 2	1 $^{1}/_{2}$ -3 horas dependiendo de la receta.
Budin			
Budin de leche	160	1 ó 2	2 horas
Natillas	150	1 ó 2	35 minutos
Budin esponjoso	190	2 ó 3	45 minutos – 1 hora usando ralladura de fruta
Compota	190 - 200	2 ó 3	45 minutos – 1 hora

COMIDA	TEMP.ºC	POSICION DEL ESTANTE	TIEMPO DE COCCION APROXIMADO
Merengues	100 - 110	2	3-4 horas. Girar los merengues tan Pronto estén hechos
Mezcla de levadura			
Barra de pan	220 - 230	1	30-45 minutos
Panecillos de pan	220 - 230	2 ó 3	15-20 minutos
Bollos	190	1 ó 2	25-35 minutos
Tartas, pasteles, galletas y panecillos			
Tartas pequeñas	190	3	20-25 minutos
Sandwich Victoria	180	3	25-30 minutos
Panecillos Suizos	190	2 ó 3	7-10 minutos
Pastel sin grasas (180mm)	190	3	20 minutos
Panecillos	220	3	10-15 minutos
Tarta Madeira	180	1 ó 2	1 hora – poner un trozo de piel de Limón después de 20 minutos
Pastel de frutas	150	1	2 – 2 $^{1}/_{2}$ horas y media
Pastel de Navidad	140 - 150	1	4 – 4 $^{1}/_{2}$ horas y media
Pan de jengibre	150 - 160	1 ó 2	1 – 1$^{1}/_{2}$ hora y media.
Galletas de mantequilla	150	2 ó 3	1$^{1}/_{4}$ - 1$^{1}/_{2}$ hora y media
Pastelitos	170 - 180	2 ó 3	15 – 25 minutos
Pastas de té	180 - 190	2 ó 3	30 minutos – 1$^{1}/_{2}$ hora y media dependiendo de la receta
Pastel Shortcrust	200	2 ó 3	Tartas pequeñas 20 – 25 minutos, empanadas 45-50 minutos dependiendo de la receta.
Rich Shortcrast	190	2 ó 3	25 minutos
Hojaldres	220 - 230	2 ó 3	8-10 minutos dependiendo de la receta
Pastel Choux	200	2 ó 3	25 – 35 minutos
Varios			
Budín Yorkshire- grande	220	2 ó 3	45 minutos
Budín Yorkshire- individual	220	2 ó 3	20 – 25 minutos
Soufflés	190	2	45 minutos

Horno Asistido Por Ventilador

- El horno inferior izquierdo está asistido por un ventilador, lo que significa que se hace circular el aire a una temperatura uniforme en todo el horno. Cuando se cocina en este horno, en la mayoría de los casos la comida requiere una temperatura más baja, entre 10º y 20º aproximadamente.
- Las tablas de cocinado son una guía de carácter general ya que el tiempo y la temperatura puede variar según las recetas individuales.
- Las secciones referentes a las carnes deberán ser utilizadas a título de orientación, pero pueden variar según el tamaño y la formo de la pieza de carne para asar con o sin el hueso.
- La carne para asar debe descongelarse por completo antes de meterla en el horno.
- Los tiempos que se indican son para asados sin envolver. Si van envueltos con papel de aluminio hay que dejarlos un tiempo adicional.
- El pavo o el pollo están ya a punto cuando los jugos salen de color claro al pincharlos con un pincho de cocina. Si los jugos son todavía de color rosado, continuar la cocción comprobándola cada 15 minutos hasta que los jugos salgan de color claro.

COMIDA	TEMPERATURA ºC	TIEMPO APROPIADO DE COCCION
Pescado		
Pescado entero (ej.trucha, caballa)	170	25-30 minutos dependiendo del tamaño
Filetes	170	20-25 minutos dependiendo del grosor
Pescado al horno-frito	170	25 minutos aproximadamente
Salmón (2,7Kgs)	140 - 150	15-18 minutos por cada 450g
Carnes y aves		
Ternera	170 - 180	30 minutos por cada 450g +30 minutos (medio-poco hecho)
Cordero	170 - 180	25 minutos por cada 450g+25 minutos
Cerdo	170 - 180	30-35 minutos por cada 450g+35 min.
Pollo	170 - 180	20-25 minutos por cada 450g+20 min.
Pavo	150 - 160	15-18 minutos por cada 450g+15 min.
Pato y ganso	170 - 180	25 minutos por libra+25 minutos
Guisos	130 - 140	1 $^{1}/_{2}$ -3 horas dependiendo de la receta.
Budin		
Budin de leche	140	2 horas
Natillas	140	35 minutos
Budin esponjoso	160	45 minutos – 1 hora usando ralladura de fruta
Compota	170 - 180	45 minutos – 1 hora

COMIDA	TEMPERATURA ºC	APPROXIMATE COOKING TIME
Merengues	80 - 90	3-4 horas. Girar los merengues tan pronto estén hechos
Mezcla de levadura		
Barra de pan	200 - 210	30-45 minutos
Panecillos de pan	200 - 210	15-20 minutos
Bollos	180	25-35 minutos
Tartas, pasteles, galletas y panecillos		
Tartas pequeñas	170 - 180	20-25 minutos
Sandwich Victoria	160 - 170	25-30 minutos
Panecillos Suizos	200 - 210	7-10 minutos
Pastel sin grasas (180mm)	170	20 minutos
Panecillos	200 - 210	10-15 minutos
Tarta Madeira	160	1 hora – poner un trozo de piel de limón después de 20 minutos
Pastel de frutas	130	2 – $2\frac{1}{2}$ horas y media
Pastel de Navidad	130	4 – $4\frac{1}{2}$ horas y media
Pan de jengibre	130 - 140	1 – $1\frac{1}{2}$ hora y media.
Galletas de mantequilla	140 - 150	$1\frac{1}{4}$ - $1\frac{1}{2}$ hora y media
Galletas	130 - 180	15 – 25 minutos dependiendo de la receta
Pastas de té	160 - 170	30 minutos – $1\frac{1}{2}$ hora y media dependiendo de la receta
Pastel Shortcrust	190	Tartas pequeñas 20 – 25 minutos, empanadas 45-50 minutos dependiendo de la receta.
Rich Shortcrast	180	25 minutos
Hojaldres	210	8-10 minutos dependiendo de la receta
Pastel Choux	190 - 200	25 – 35 minutos
Varios		
Budín Yorkshire- grande	200	45 minutos
Budín Yorkshire- individual	200	20 – 25 minutos
Soufflés	170 - 180	45 minutos

EL MINUTERO

El minutero es independiente de la hora del reloj y se puede programar desde periodos de 1 minuto hasta 23:59 horas. Solo se requiere una operación.

PROGRAMACION DEL MINUTERO

1. Presione el **MINUTERO** (el botón con el símbolo de la campana) y **0.00** aparecerá en la pantalla. Programe el tiempo requerido usando los botones **+** más y **–** menos.

2. Después de 5 segundos el reloj volverá a mostrar la hora, el símbolo de la campana aparecerá fijo y la hora programada empezará la cuenta atrás, presionando el botón del minutero la pantalla muestra el tiempo que falta.

3. Al final del tiempo programado, sonará un pitido, el símbolo de la campana parpadeará y continuará durante 2 minutos más, a menos que lo pare presionando el botón del minutero o el botón manual .

4. La programación puede pararse presionando el **MINUTERO** y el botón – hasta que se ponga a **0.00**.

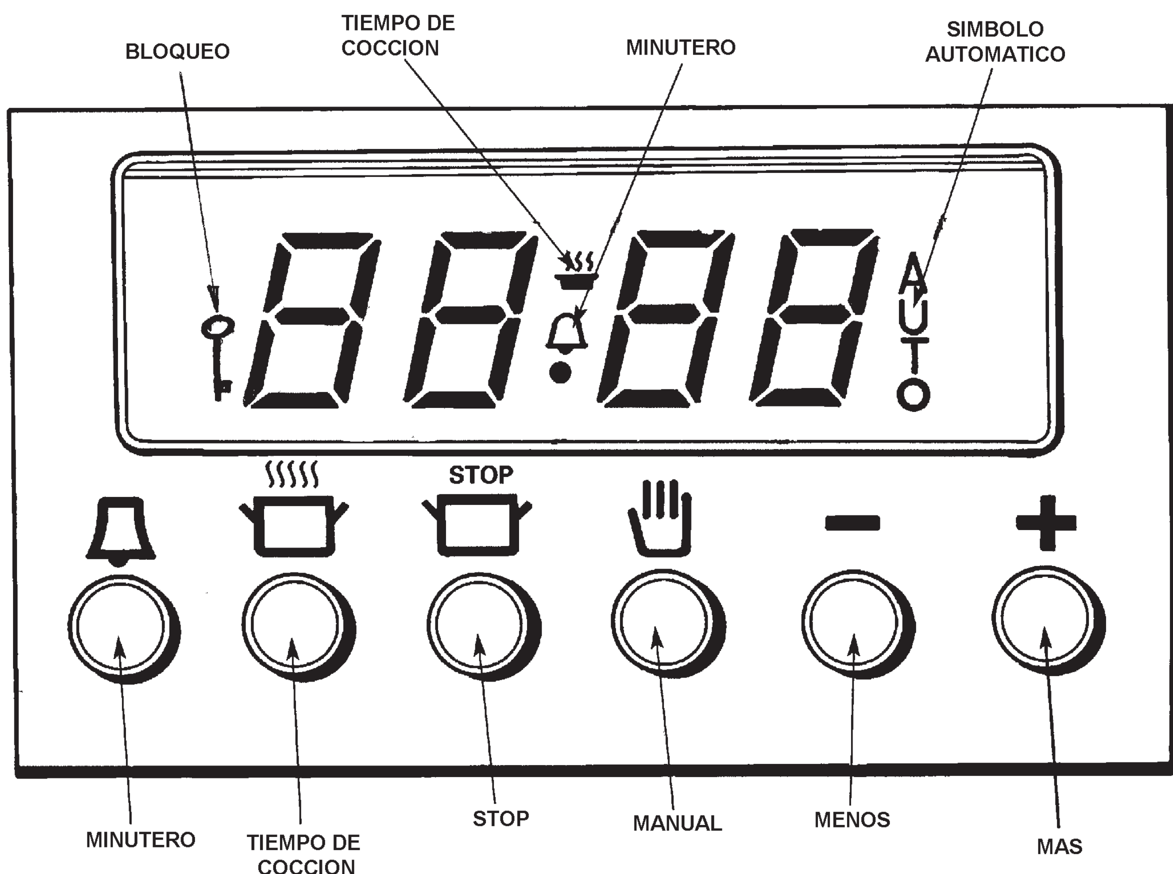


FIG. 16 DESN 513245

EL CONTROL AUTOMATICO DE COCCIÓN

Puede utilizarse para una programación automática de cocción solamente en la parte inferior izquierda del horno con ventilador. Se conecta y desconecta de la electricidad en los tiempos pre-programados.

La máxima duración del programa de cocción es de 23 horas y 59 minutos, por ejemplo: tiempo de retraso + tiempo de cocción = máximo 23 horas y 59 minutos.

Antes de programar la cocción compruebe que el reloj se encuentra en la hora correcta del día y tenga la siguiente información a mano:

- El máximo tiempo que necesita la comida para su cocción.
- La hora que se terminará la cocción.
- La programación requerida del horno.

PROGRAMACION DEL PROGRAMA AUTOMATICO DE COCCION

Los botones de **STOP** o de **TIEMPO DE COCCION** pueden ser presionados primero.

Cada programación aparecerá durante 5 segundos antes de que vuelva a verse la hora.

Un ejemplo de programación del programa usando el boton de cocción primero

La comida necesita 2 horas y 30 minutos a 140ºC y se requiere que esté preparada a las 18.00 horas.

1. Introducir la comida en el estante correcto del horno.
2. Ver que el reloj está en la hora correcta del día.
3. Apretar el botón de **TIEMPO DE COCCION** y después los botones **+** más y **–** menos hasta que aparezca 2 horas y 30 minutos.
4. Apretar el botón **STOP** y después los botones **+** más y **–** menos hasta que aparezca 18:00 horas.
5. Programar la temperatura del horno a 140ºC.
6. 5 segundos después de la programación, en el reloj aparecerá la hora del día y **AUTO**.
7. Cuando la cocción empieza el símbolo de **COCCION** permanece durante todo el tiempo de cocción.
8. Cuando la cocción haya terminado, un pitido sonará y continuará durante dos minutos, a menos que lo pare manualmente.
   El símbolo **AUTO** parpadeará. Para pararlo pulse dos veces el botón **MANUAL** .

PROGRAMACION AUTOMATICA DE LA HORA DE PARADA

1. Introducir la comida en el estante correcto del horno.
2. Apriete el botón **STOP** hasta que aparezca la hora final de la cocción.
3. Programe la temperatura del horno.
   La cocción empezará inmediatamente y el símbolo de **COCCION** se iluminará y permanecerá así mientras dure el proceso.
4. Cuando termine el tiempo de cocción, sonará un pitido y continuará durante 2 minutos más a no ser que lo pare manualmente.
   El símbolo **AUTO** parpadeará.
5. Para parar y volver al sistema manual, apriete el botón **MANUAL** .

Los programas pueden ser reajustados en cualquier momento apretando los botones correctos y el botón **+** y **–** según lo descrito anteriormente.

CANCELAR EL PROGRAMA

El programa de cocción puede pararse apretando el botón de **COCCION** y el botón **–** hasta que **0.00** aparezca en la pantalla.

Presione el botón **MANUAL** para que el horno vuelva a estar en el modo manual.

NOTA: Cuando esté seleccionado un programa automático de cocción, no se podrá ajustar la hora del reloj

BLOQUEO – Si este sistema es activado, el programa puede ser programado pero no puede ser activado, por ejemplo la hora de encendido y apagado pueden ser programada, pero el horno no se pondrá en marcha.

ACTIVAR LA FUNCION DEL BLOQUEO

1. Asegúrese que el minutero se encuentra en el sistema manual (no active programas).
2. Mantenga el botón del **MINUTERO** y de **COCCION** presionados al mismo tiempo, aproximadamente unos 8 segundos. En la pantalla leerá **ON**.
3. Presione el botón **+** más. En la pantalla leerá **OFF** (apagado) y el símbolo de la llave aparecerá. Después de unos 5 segundos reaparecerá la hora del día al lado del símbolo de la llave. Ahora el bloqueo está activado.

PARA DESCTIVAR LA FUNCION DE BLOQUEO

1. Asegúrese que el minutero esta en el sistema manual.
2. Mantenga pulsado simultáneamente el botón del **MINUTERO** y el del **TIEMPO DE COCCION** , durante 8 segundos aproximadamente, en la pantalla aparecerá **OFF** (apagado).
3. Presione el botón **+** más. En la pantalla leerá **ON** (encendido), el símbolo de la llave desaparece. Después de unos 5 segundos la hora reaparece y ahora el bloqueo está desactivado.

LIMPIEZA Y CUIDADOS DE SU COCINA

General

- **DESCONECTE siempre la corriente eléctrica antes de proceder a la limpieza.**
- Al efectuar la limpieza utilice la menor cantidad de agua posible.
- No utilice limpiadores cáusticos.
- **No use un limpiador a vapor para limpiar esta cocina.**
- Si se derrama leche, zumo de fruta o cualquier otra cosa que contenga ácido sobre la AGA, límpela de forma inmediata.
- Limpiar en el acto cualquier derrame de comida, y continúe la cocción en otro quemador.
- Limpie también cualquier mancha de condensación que haya en la placa frontal alrededor de las puertas de los hornos, ya que de no hacerlo así el esmalte vitrificado puede quedar decolorado de forma permanente.
- **TENGA CUIDADO PARA NO DAÑAR EL TERMOSTATO DEL HORNO, O LOS ELECTRODOS DE INYECCIÓN DE LA PLACA DE HORNILLOS DURANTE LA LIMPIEZA.**
- Después de la limpieza, asegúrese que todos los elementos estén completamente secos antes de ponerlos de nuevo.
- Cuando vuelva a colocar las tapas de los quemadores y los cabezales, asegúrese que están debidamente instalados.
- **Las siguientes piezas no deben colocarse en el lavavajillas:**
  Cabezales de aluminio de los quemadores.

LA COCINA NO DEBE MOVERSE UNA VEZ INSTALADA.

NO PUENTE MOVER LA COCINA TIRANDO DE LA BARRA FRONTAL O DE LAS PUERTAS.

LIMPIEZA Y CUIDADO DE SU COCINA

PARTE DE LA COCINA Y ACABADO	METODO DE LIMPIEZA
Esmalte vítreo Bases del gratinador y horno ventilador Placas de hornillos Panel de control Soportes de las cacerolas Rustidera Bandeja para gratinar Base del horno de coccion lenta Juntas de las puertas Parte fontral de la cocina Puertas	Limpiar con un trapo húmedo y agua caliente con jabón. Las manchas más resistentes pueden quitarse con una crema suave, pasta ó líquidos limpiadores, frotando suavemente con un estropajo. Los soportes de las cacerolas, rustidera y bandeja de reposteria, pueden limpiarse ocasinalmente en el lavavajillas.
Capa protectora de alta temperatura Tapas de los quemadores Cabezales de los quemadores Plataforma	Limpiar con un trapo húmedo y agua caliente con jabón. **Importante: No use abrasivos.**
Cristal Cubierta del gratinador Copete	Limpiar igual que las partes esmaltadas. Pulir con un trapo seco o con papel de cocina.
Acero inoxidable Pomos de las puertas Barra frontal	Utilizar agua tibia con jabón, ó un limpiador adecuado para acero inoxidable ó cromo.
Cromados Estantes del horno y gratinador Soportes de los estantes Asa de la bandeja gratinadora Parrilla	Utilice un trapo húmedo y agua con jabón. Puede usar un estropajo fino de acero, y un limpiador adecuado para el cromo.
Plásticos Asa bandeja gratinadora Mandos de control Exterior reloj y controles Neones	Utilice un trapo húmedo y agua con jabón. Las manchas resistentes pueden quitarse con una crema limpiadora cuidadosamente aplicada.

PARTE DE LA COCINA Y ACABADO	METODO DE LIMPIEZA
Esmalte autolimpiable Horno asistido por ventilador, Horno convencional, Horno de cocción lenta : paneles laterales, techo y panel trasero. Gratinador : paneles laterales y panel trasero.	Este esmalte especial tiene una acción de limpieza continua que funciona mejor si se sigue un patrón de bajas y altas temperaturas de cocción. Si se utiliza un patrón de asado a baja temperatura, se puede evitar un exceso de salpicaduras. Si se produce alguna mancha excesiva, limpie inmediatamente la zona con agua caliente y detergente, usando un estropajo de nilón. Para las manchas difíciles, el horno se ha de encender a una temperatura de 210ºC durante 2 horas. **NO UTILICE NINGÚN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE PUEDA OBSTRUIR LOS POROS DE ESTE REVESTIMIENTO ESPECIAL COMO, POR EJEMPLO, PASTAS Y POLVOS, ESPONJAS CON JABÓN INCORPORADO, ESTROPAJOS DE ACERO, ESPRAYS, LIMPIADORES DE HORNOS, SOLUCIONES CÁUSTICAS, RASPADORES/CUCHILLOS DE METAL Y QUE PUDIERAN IMPEDIR LA ACCIÓN DE LIMPIEZA.**
Aluminio Exterior de las tapas de los quemadores izquierdo y derecho de la parte de atrás Parte exterior de la tapa del quemador frontal derecho. Exterior de la tapa del quemador frontal del centro.	Así como para la limpieza de los Esmaltados. No colocar en el lavavajillas. **NOTA: Hay que tener cuidado para que no se introduzcan restos de limpiadores, agua ó suciedad, dentro del cabezal del quemador para que este no se bloquee. Quitar cualquier resto con una aguja fina o un cepillo de nilón.**
Capa antiadherente Plancha	Remojar y lavar en agua caliente con jabón. No usar productos abrasivos, ni introducirla en el lavavajillas.

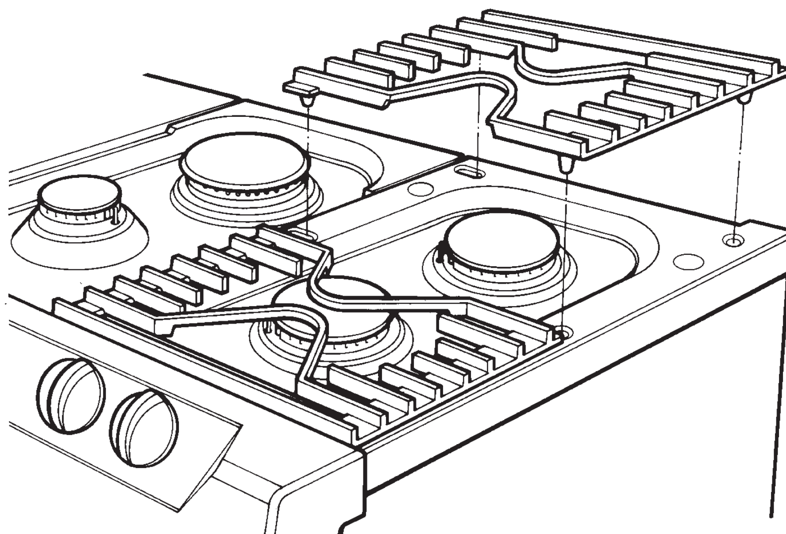
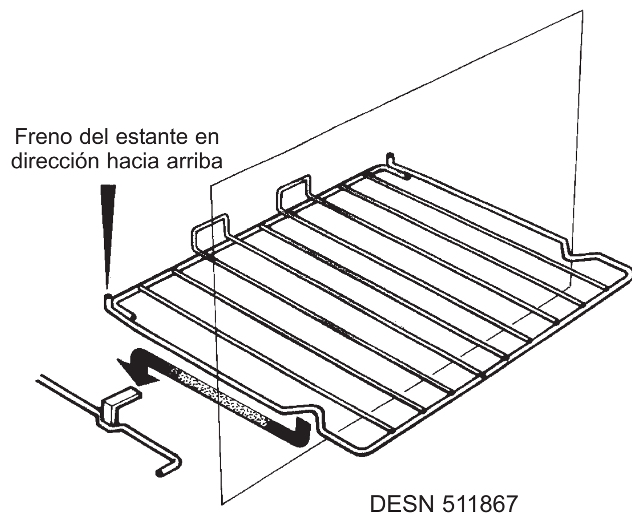
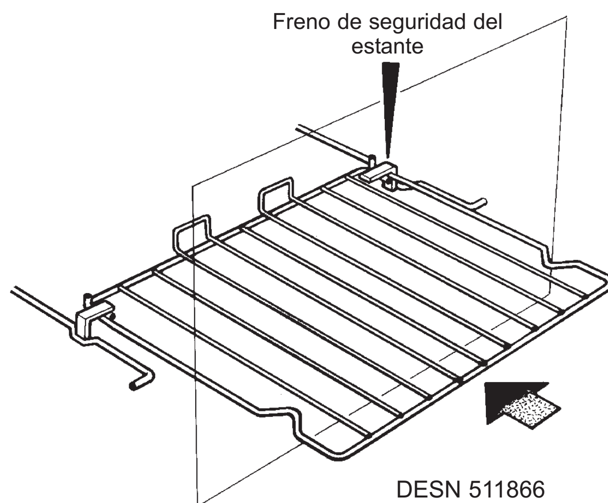


FIG. 16 DESN 512935 A

Estantes del horno: Están diseñados para deslizarse hacia fuera.





Colocar como sigue:
Sobre la guía, según dibujo superior.

Nota: El estante se desliza hacia fuera, hasta la posición de stop.

Fig. 17A

Estante del gratinador- NO USAR ESTANTES DEL HORNO- Comprobar las diferencias que existen entre los topes delanteros y traseros.

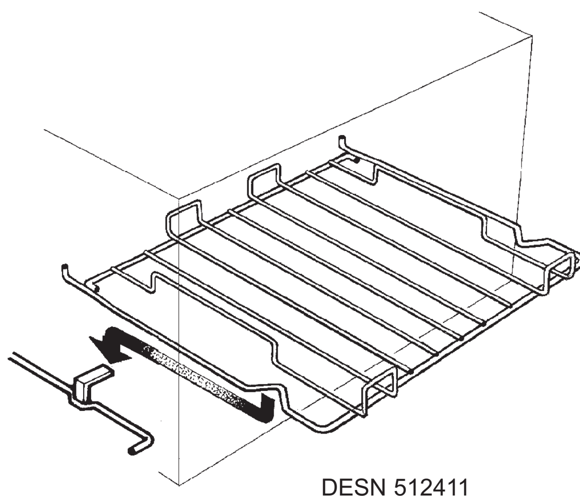


Fig. 17B

Montaje del quemador rápido y semi-rápido.

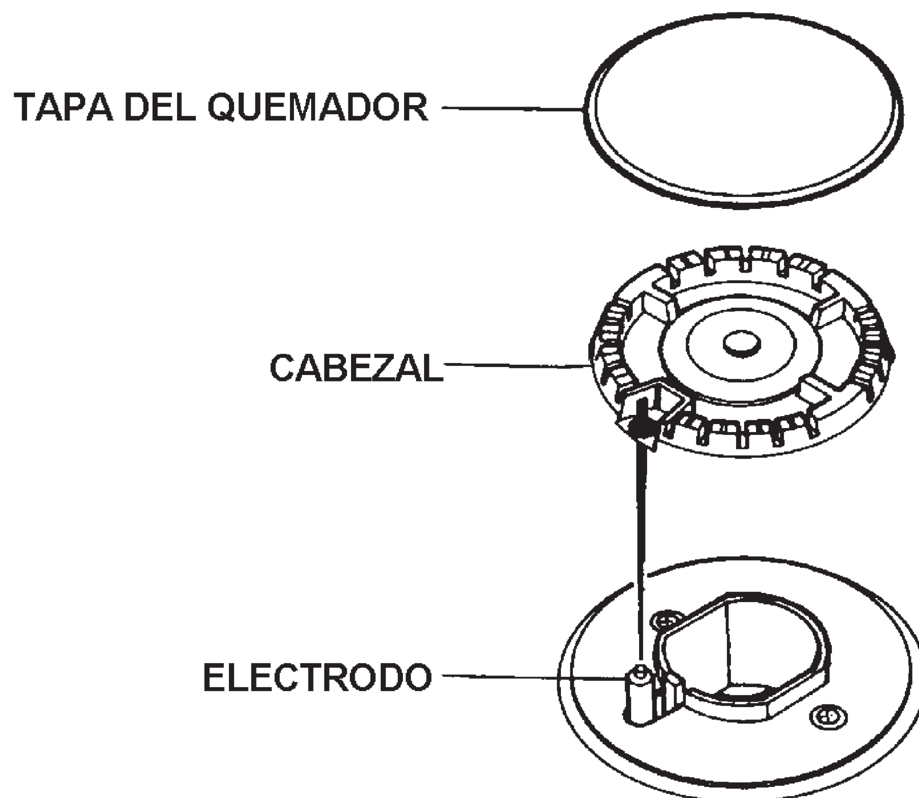


Fig. 18 DESN 513239

Colocación de la tapa del quemador rápido y semi-rápido.

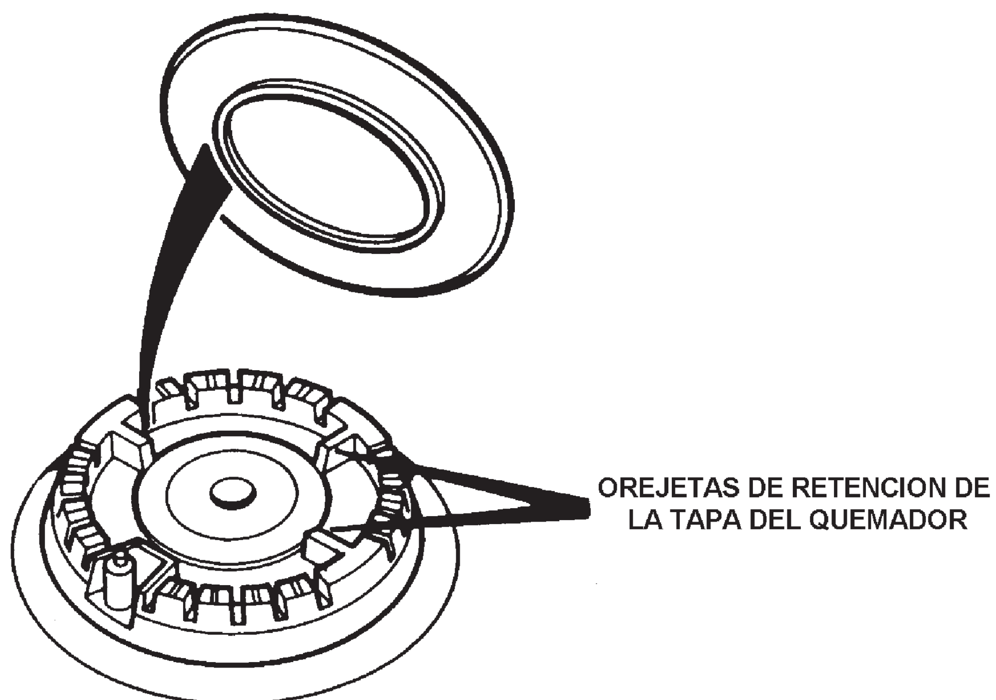


Fig. 19 DESN 513240

QUEMADOR WOK

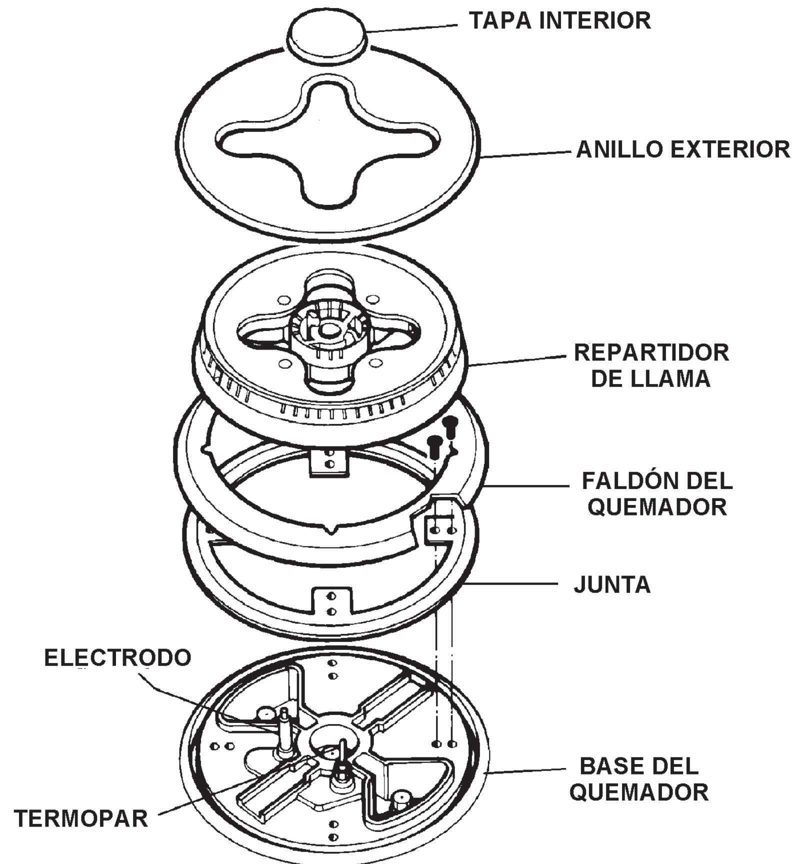


Fig. 20A DESN 513784

QUEMADOR ULTRARRÁPIDO

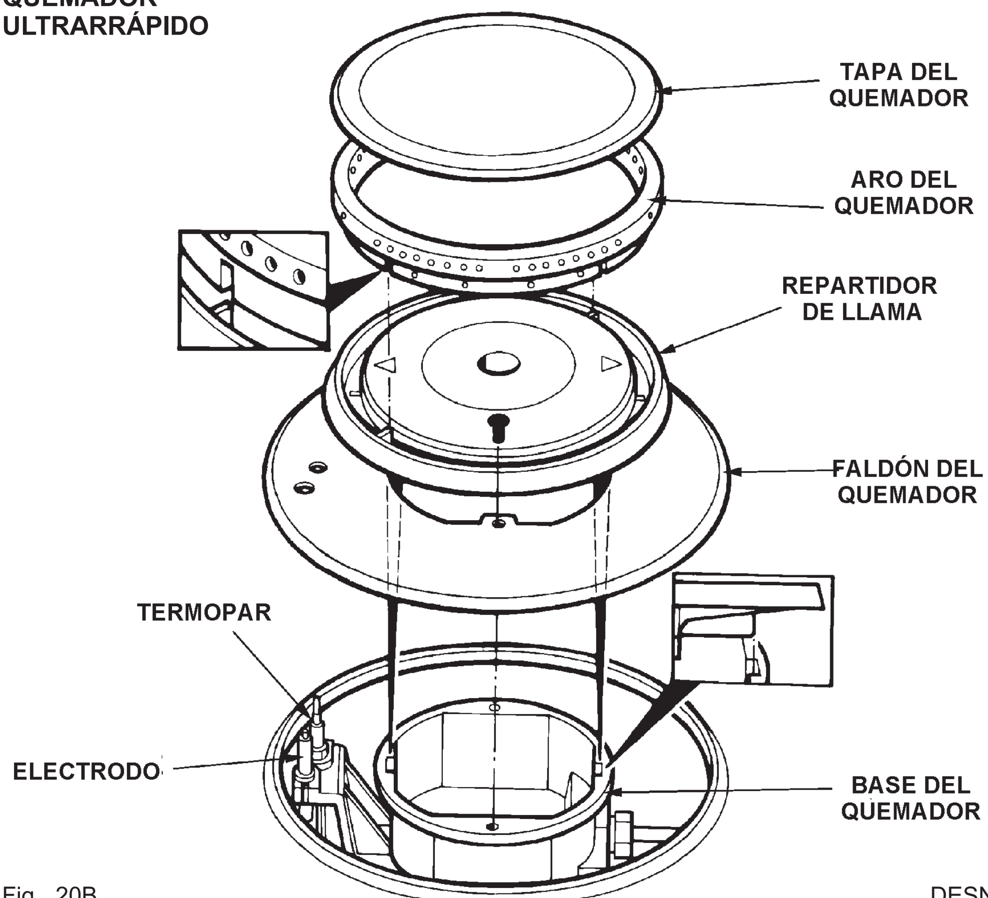


Fig. 20B DESN 513783

SECCION

SERVICIO

RECUERDE: Cuando sustituya una pieza de este aparato, utilice únicamente las piezas de repuesto de las que pueda tener la seguridad que se ajustan a las especificaciones de seguridad y de rendimiento que nosotros exigimos. No utilice piezas reacondicionadas o piezas copiadas que no hayan sido claramente autorizadas por AGA.

SERVICIO

- En caso de que su aparato requiera operaciones de mantenimiento, sírvase ponerse en contacto con AGA Service o con su distribuidor autorizado.
- Las operaciones de servicio en su cocina sólo deben ser llevadas a cabo por un Técnico Cualificado de un distribuidor autorizado.
- No altere ni modifique la cocina.
- Sólo deben montarse las piezas de repuesto especificadas por el fabricante.

PELIGRO: CUANDO SE REVISEN O SE CAMBIEN LOS COMPONENTES DEL GAS, DESCONECTE EL SUMINISTRO DE GAS DEL APARATO, Y COMPRUEBE POR COMPLETO QUE NO HAY SONIDO DE GAS.

PELIGRO: AL REVISAR O REEMPLAZAR LOS COMPONENTES, AISLE EL APARATO DE LA CORRIENTE ELECTRICA, Y ANTES DE RECONECTARLO, COMPRUEBE EL SUMINISTRO ELECTRICO.

A. QUITAR LA PLACA DE HORNILLOS

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Quitar los soportes de las cacerolas, y las tapas de los quemadores (Ver fig.21).
3. Quitar los tornillos fijadores de los quemadores (14) y las tuercas fijadoras de la placa de hornillos (8).
4. Despegar los aros fijadores de los quemadores (6).
5. Despegar los soportes en el siguiente orden: parte izquierda, derecha y centro (mirar Fig.22).
   NOTA: Cada placa de hornillos tiene un cable de tierra. Cada cable debe ser completamente desconectado, antes de quitar el soporte (Ver Fig.23).
6. Volverlo a montar en sentido inverso.

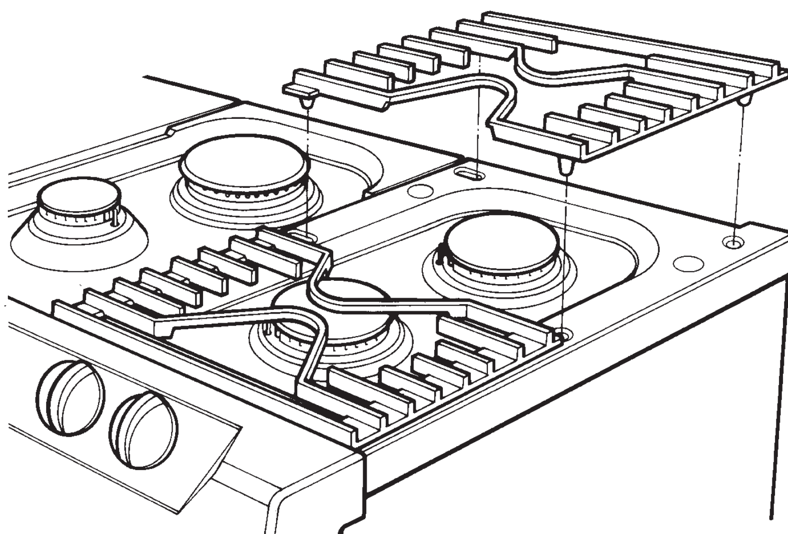


Fig. 21 DESN 512935 A

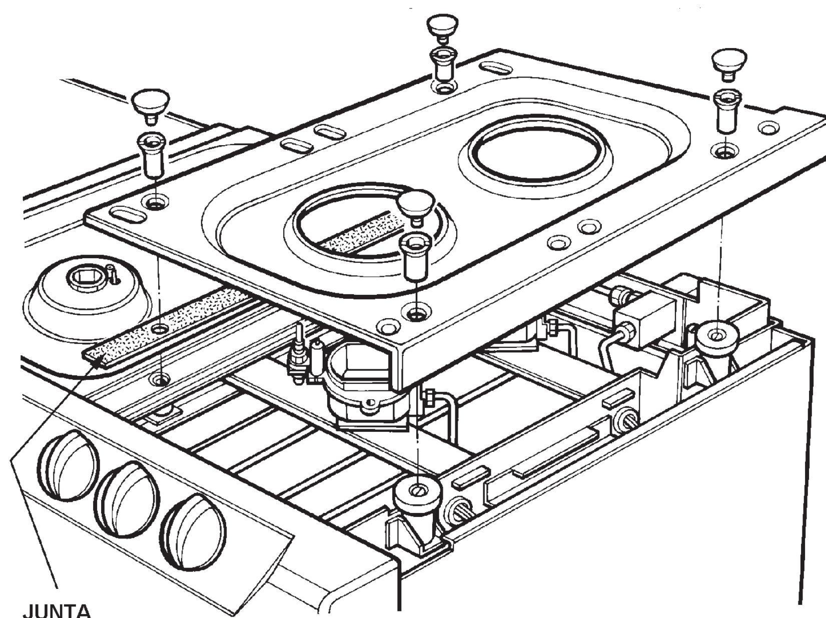


Fig. 22 DESN 513782

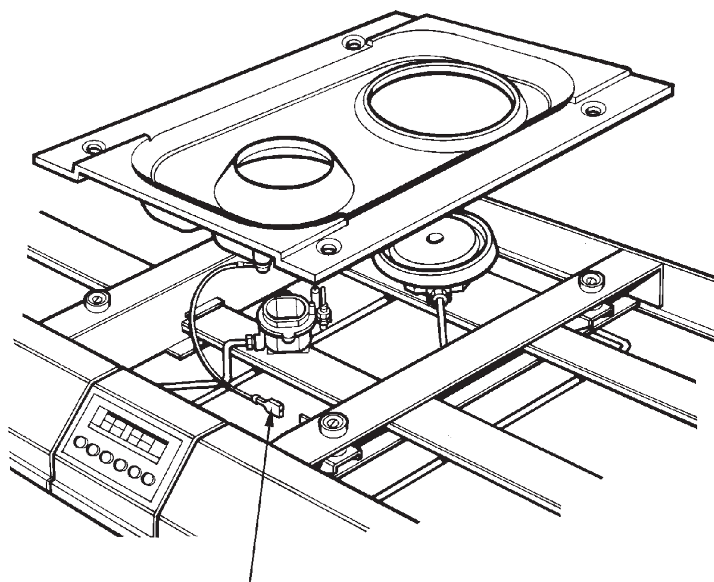


Fig. 23 DESN 513246 A

B. QUITAR LOS PANELES LATERALES

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Baje la cocina con las ruedas girando por completo los pies de ajuste en sentido antihorario.
   NOTA: Puede ser necesario desconectar la conexión flexible de gas, para permitir que la cocina sea desplazada.
3. Mueva la cocina un poco hacia delante, desenganche la cadena de seguridad y desconecte la manguera.
4. Quite los tornillos fijadores traseros (3) y deslice el panel hacia atrás y hacia fuera. Vuélvalo a montar en sentido inverso.

C. QUITAR LA PLACA FRONTAL

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar la placa de hornillos".
3. Extraer mandos de control.
4. Quitar los tornillos fijadores del panel de control (4 por soporte)(Ver Fig.24). Cuando quite los tornillos, mantenga el soporte.
   NOTA: Cuando quite los soportes, los neones indicadores del horno, se tienen que desconectar de la placa frontal, mantenga los cables en su entrada en el sitio del neón, esto soltará la instalación del neón. Cuidado cuando vuelva a instalar la placa frontal del soporte, asegúrese que la posición del neón y los cables sea la correcta.

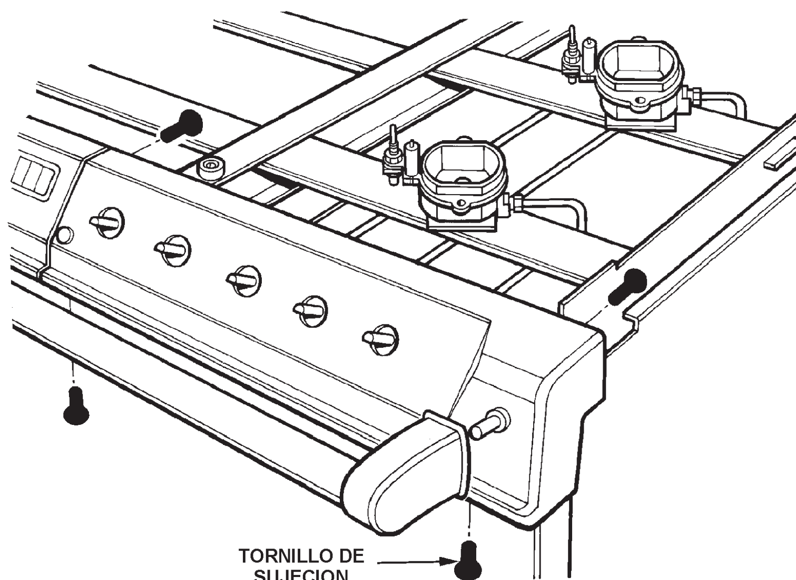


Fig. 24 DESN 513781

D. QUITAR LA BARRA FRONTAL (VER FIG. 24)

1. Afloje los 2 tornillos, uno a cada punta de la barra frontal (Ver fig. 24) usando la llave de 2 1/2 mm.
   Deslice la agarradera hacia fuera, sacándola de los enganche.

E. QUITAR EL RELOJ

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar placa de hornillos".
3. Quitar los tornillos fijadores (4). Dos en la parte superior trasera, y dos en la parte frontal inferior del reloj.
4. Ahora puede levantar suficientemente la caja del reloj para desconectar los cables eléctricos que están detrás del reloj. (Ver Fig.25).
   NOTA: Tenga cuidado al identificar las conexiones de los cables.
5. Afloje lo suficiente el tornillo fijador para permitir un desmontaje seguro, a la hora de deslizar la placa frontal del panel (Ver Fig. 25).
6. Quite el tornillo de sujeción del reloj para poder sacarlo (Ver Fig.26).
7. Volver a montar en sentido inverso.

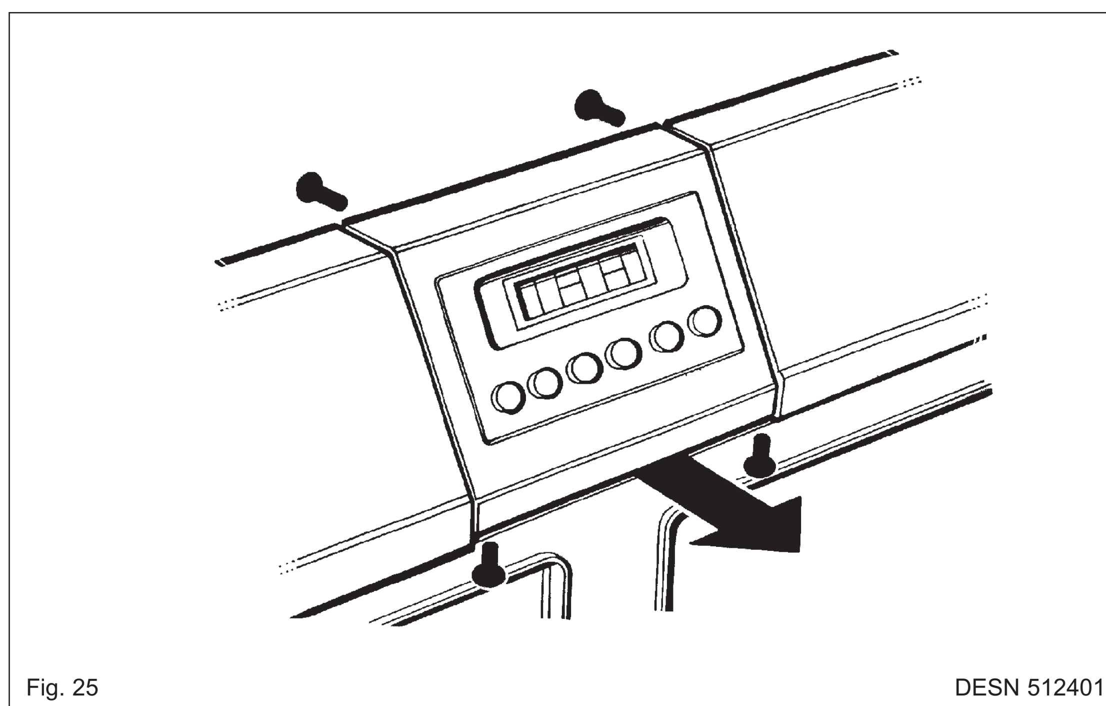


Fig. 25 DESN 512401

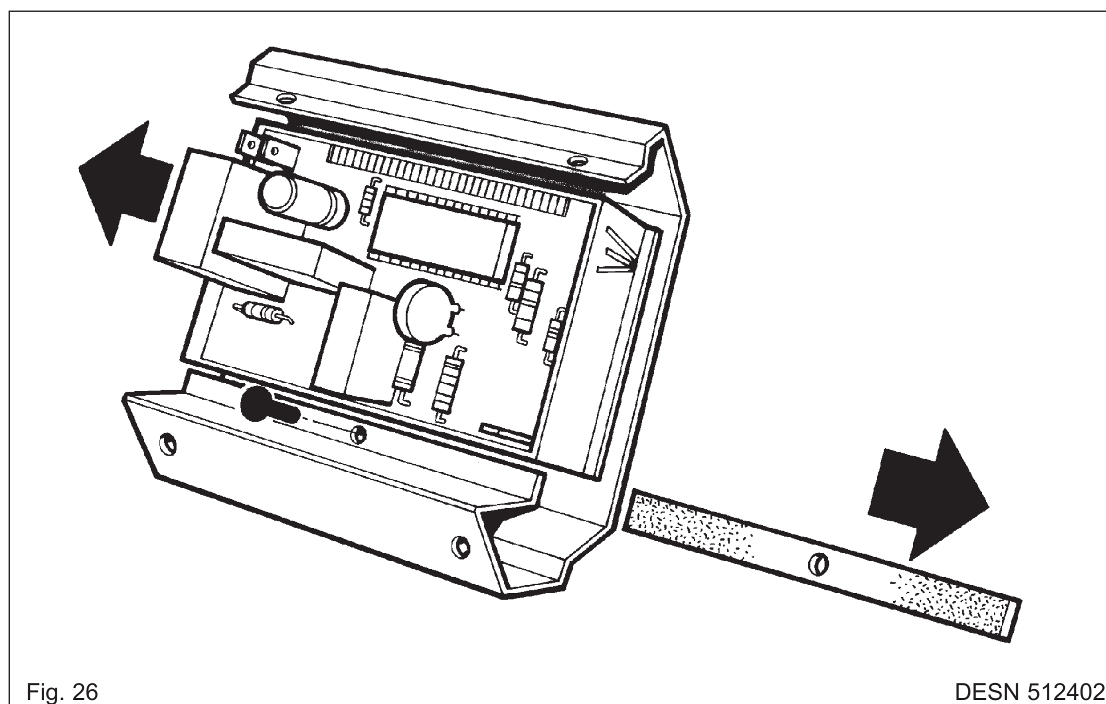


Fig. 26 DESN 512402

F. PARA RETIRAR LOS GRIFOS DE GAS/INTERRUPTORES DE IGNICIÓN

1. Desconectar la electricidad y el gas.
2. Proceder como en ‘PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS’.
3. Proceder como en ‘PARA RETIRAR LA PIEZA FUNDIDA DEL PANEL DELANTERO’.
4. Desconectar el tubo de alimentación al colector de gas (tuerca de 19mm). (Véase Fig. 27).
5. Desconectar todas las conexiones de gas a los grifos (5 tuercas - 13mm, 14mm y 19mm).
6. Retirar los tornillos (4) que fijan el colector de gas.
7. Desconectar el interruptor de ignición.
8. Levantar el conjunto del colector de gas completo sacándolo de la cocina.
9. Retirar el perno (1) y la abrazadera que fijan el grifo al colector de gas y sacar el grifo.
10. Volver a montar en ordern inverso.

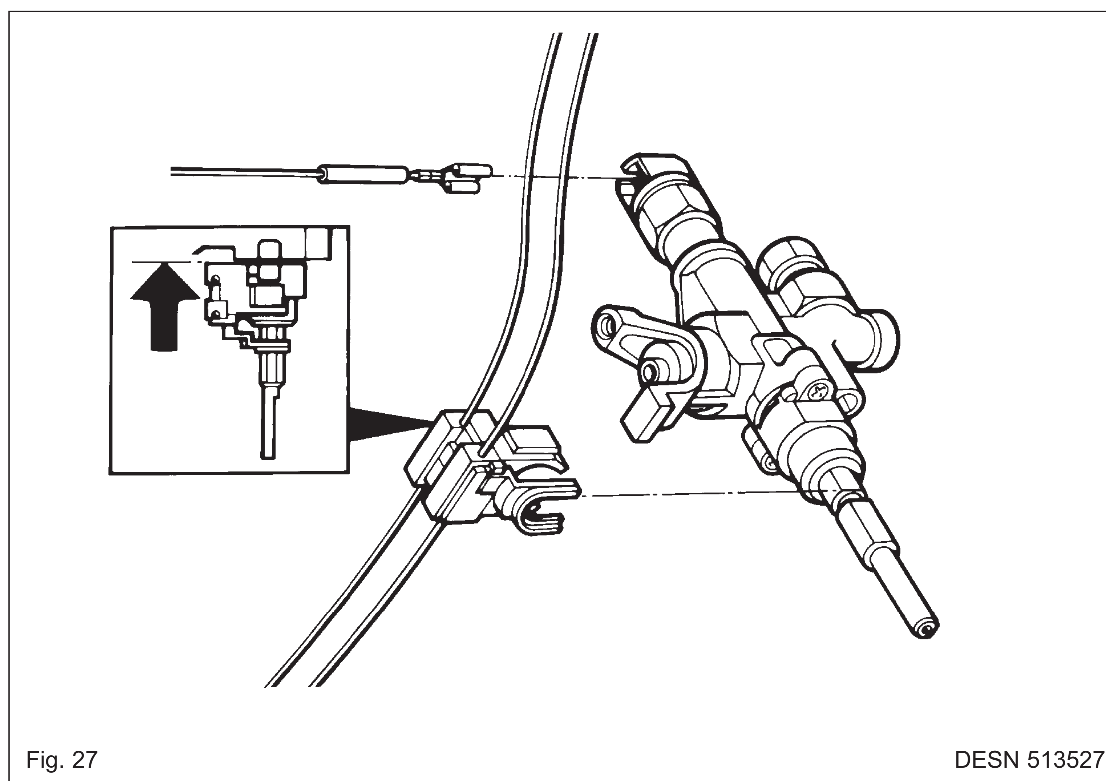


Fig. 27 DESN 513527

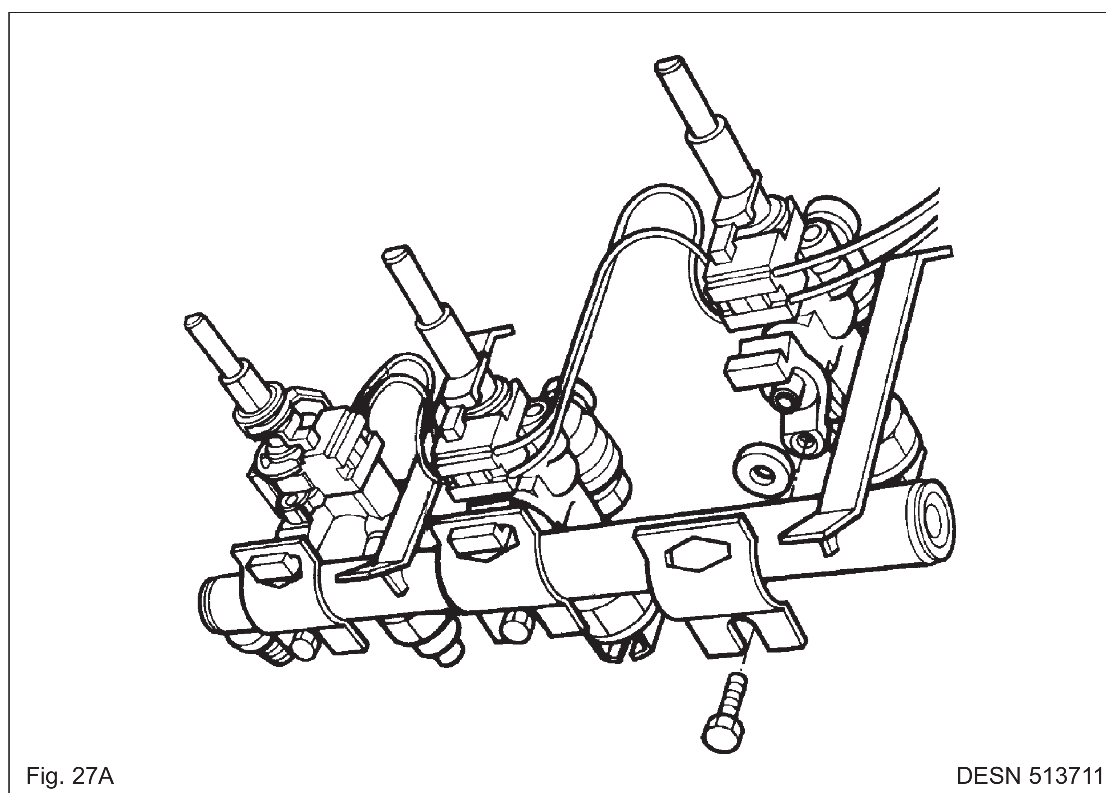


Fig. 27A DESN 513711

G. QUITAR EL REGULADOR DEL GRATINADOR

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar soporte frontal".
3. Quite los tornillos de seguridad del panel de control de montaje.
4. Saque el control y los cables, teniendo cuidado de no torcerlos.
5. Desconecte los cables del control.
   NOTA: Tenga cuidado para identificar las terminaciones de los cables.
6. Vuélvalo a montar en sentido inverso.

H. QUITAR LOS TERMOSTATOS DEL HORNO

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar el regulador del gratinador".
3. Quitar los tornillos traseros del panel (7).
4. Quite el termostato phial + capilar....., a través de la parte trasera de la cocina, compruebe la ruta del capilar.
5. Vuélvalo a montar en sentido inverso.

I. QUITAR EL GENERADOR DE CHISPA

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar soporte de la placa de hornillos". Quitar solamente el de la parte derecha.
3. Afloje los tornillos del panel eléctrico (2) Ver Fig.28.
4. Despegar el panel de los tornillos a través de las ranuras.
5. Separar el panel del aparato.
6. Desconectar los cables eléctricos del generador.
7. Desconecte los electrodos.
8. Aflojar los 2 tornillos que sujetan el generador al panel eléctrico de la estructura de la cocina, y con mucho cuidado quitar el generador.
9. Vuélvalo a montar en sentido inverso.

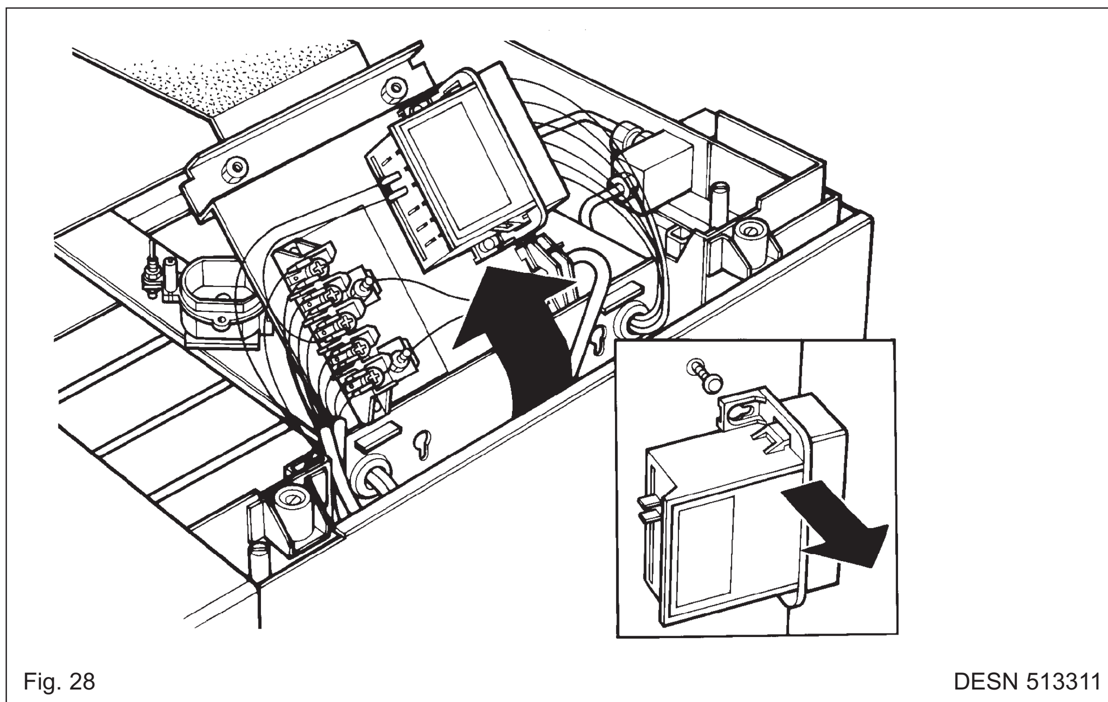


Fig. 28 DESN 513311

J. PARA RETIRAR LOS ELECTRODOS (QUEMADORES LIT, LDT, LDD CENTRAL DELANTERO, CENTRAL TRASERO)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en ‘PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS’.
3. Proceder como en ‘PARA RETIRAR EL GENERADOR DE CHISPAS ‘. Desconectar el cable del electrodo pertinente.
4. Quita et clip que asegura el electrodo al quemador y sacar el cable y el electrodo (Véase Fig. 29).
5. Volver a montar en ordern inverso.

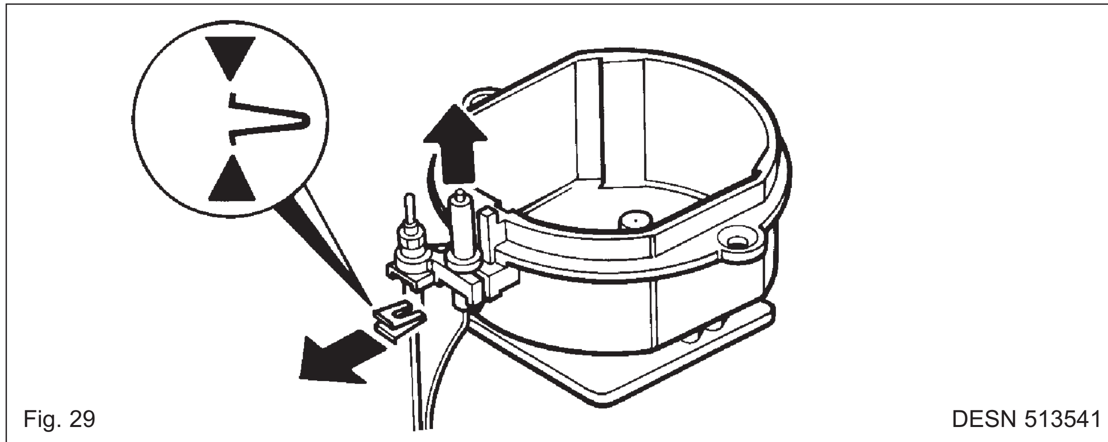


Fig. 29 DESN 513541

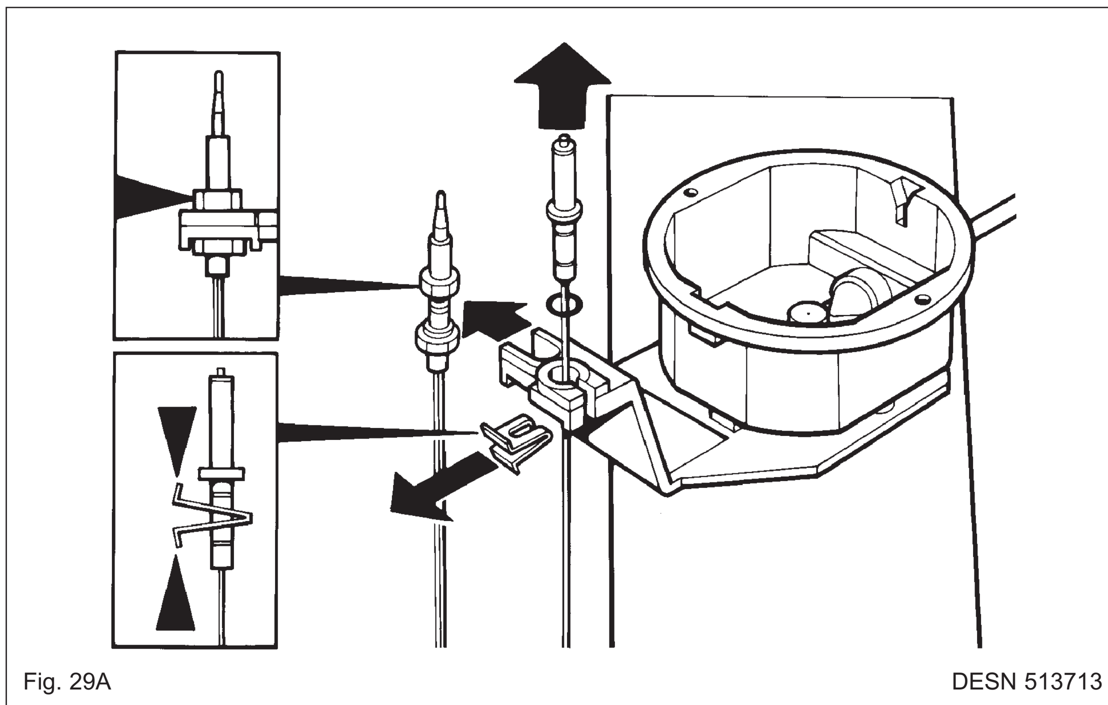


Fig. 29A DESN 513713

K. PARA RETIRAR EL ELECTRODO (QUEMADOR ID)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en ‘PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS’.
3. Proceder como en ‘PARA RETIRAR EL GENERADOR DE CHISPAS’.
4. Desconectar el tubo del quemador del lado izquierdo (13mm) y el tubo del quemador interior (13mm) usando la llave especial.
5. Retirar el quemador y la placa de fijación del quemador destornillando los 4 tornillos que mantienen en su lugar la placa de montaje del quemador.
6. Dar la vuelta al quemador y quitar el clip que sujeta el electrodo. Sacar el electrodo por la aparte superior del quemador, comprobando el camino del cable.
7. Volver a montar en orden inverso, pasando el cable por el mismo camino.

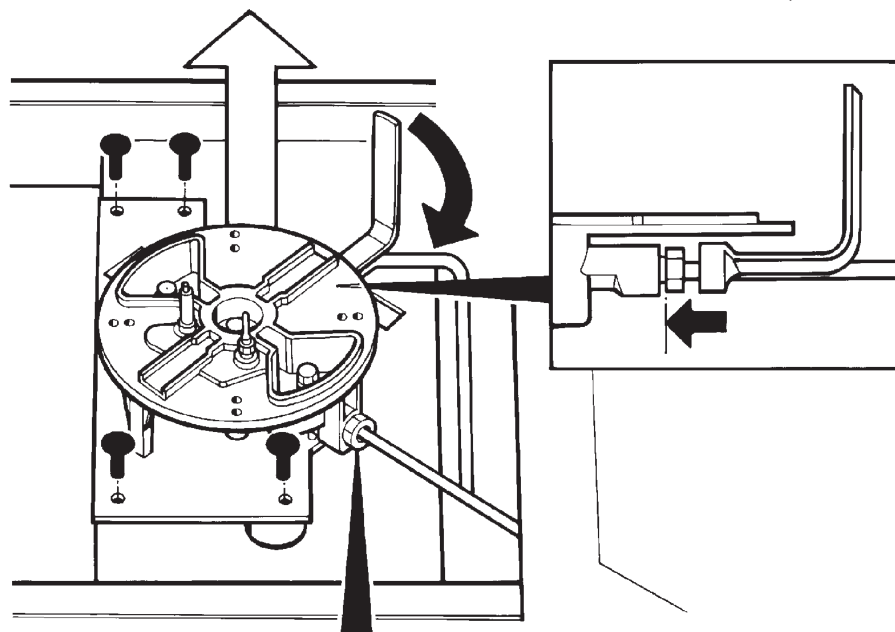


Fig. 30 DESN 513530

L. PARA RETIRAR EL TERMOPAR (QUEMADOR LID)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en ‘PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS’.
3. Soltar la tuerca que fija el termopar en su sitio.
4. Empujar el termopar hacia abajo y sacarlo por la parte inferior del quemador.
5. Desconectar el otro extremo del cable del termopar de la válvula de gas. Es un conector de clavija que se empuja.
6. Volver a montar en ordern inverso.

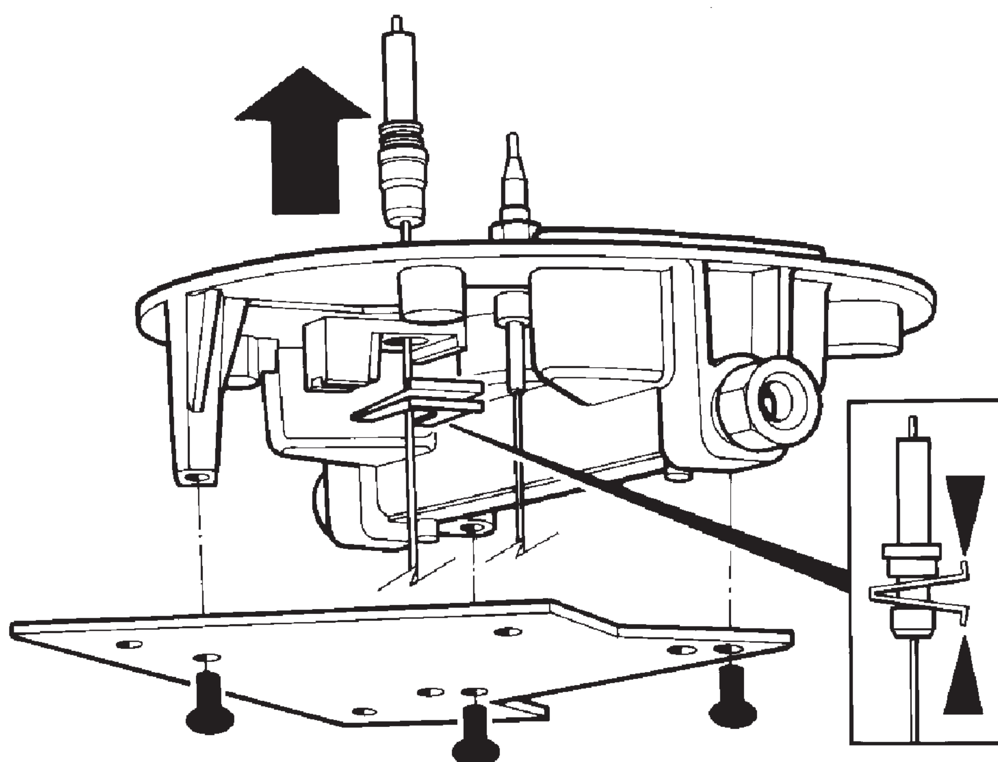


Fig. 31 DESN 513532

M. PARA RETIRAR EL TERMOPAR (QUEMADORES LIT, LDT, LDD)

1. Desconectar la alimentación eléctrica.
2. Proceder como en 'PARA RETIRAR LA PLACA DE HORNILLOS'.
3. Soltar la tuerca que fija el termopar en su sitio.
4. Empujar el termopar hacia abajo y deslizarlo hacia un lado para sacarlo del quemador.
5. Desconectar el otro extremo del cable del termopar de la válvula de gas. Es un terminal eléctrico que se empuja.
6. Volver a montar en orden inverso.

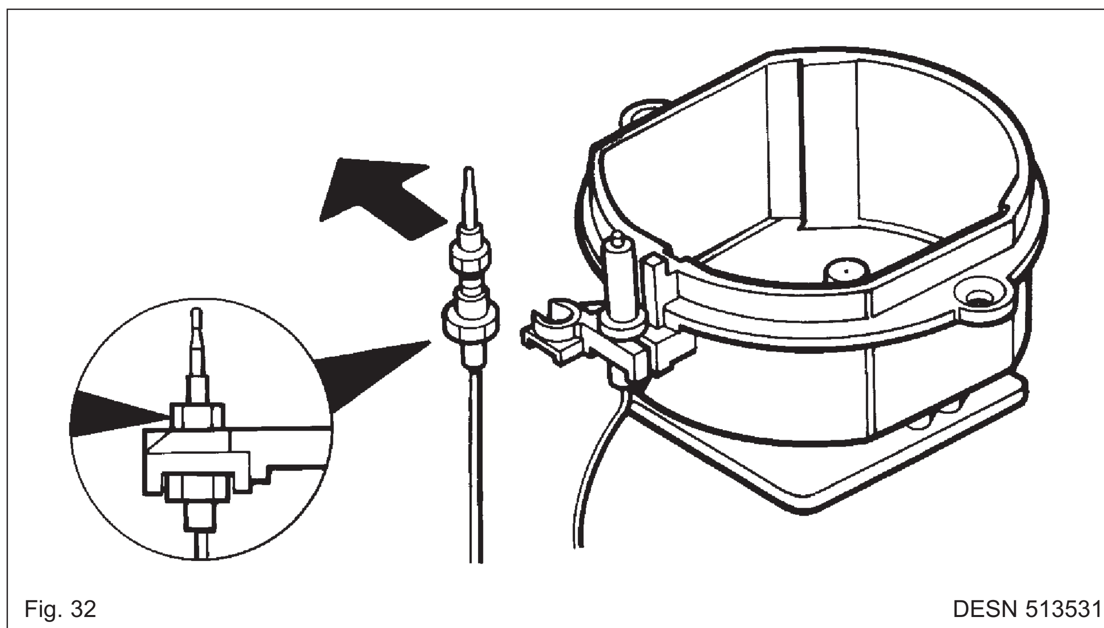


Fig. 32 DESN 513531

N. PARA RETIRAR LOS RECUBRIMENTOS DEL HORNO Y DEL GRATINADOR - VÉASE FIG. 33

1. Retirar las guías LI y LD (4 tornillos por guía).
2. Retirar las guías y los recubrimentos.

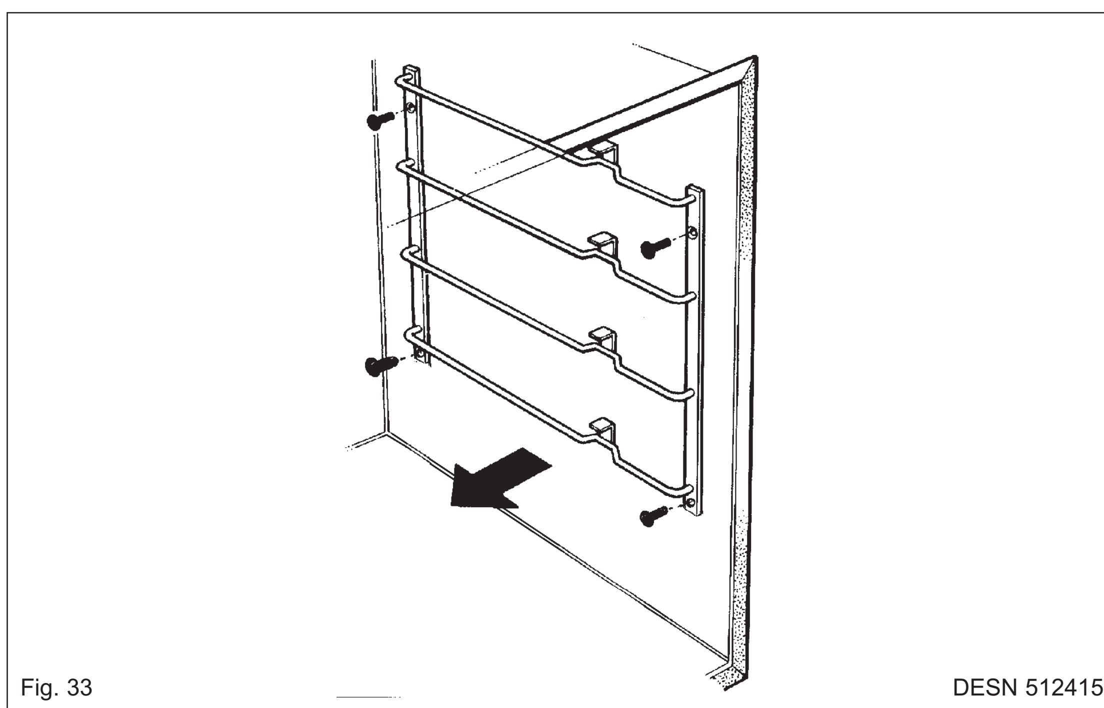


Fig. 33 DESN 512415

O. QUITAR ELEMENTOS (HORNOS DE LA DERECHA)

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar juntas del horno y del gratinador".
3. Quitar el tornillo situado en la parte trasera del horno.
4. Levantar el panel base.
5. Quitar los dos tornillos de enganche del elemento situado en la parte trasera del horno y sacarlo por completo para poder visualizar las conexiones del terminal.
6. Quitar la conexión , asegúrese que no caigan en la parte trasera del aparto.
   NOTA: El horno derecho superior tiene un elemento más arriba de la junta superior, quitarlo en la misma manera que los elementos de la base.
7. Vuélvalo a montar en sentido inverso.

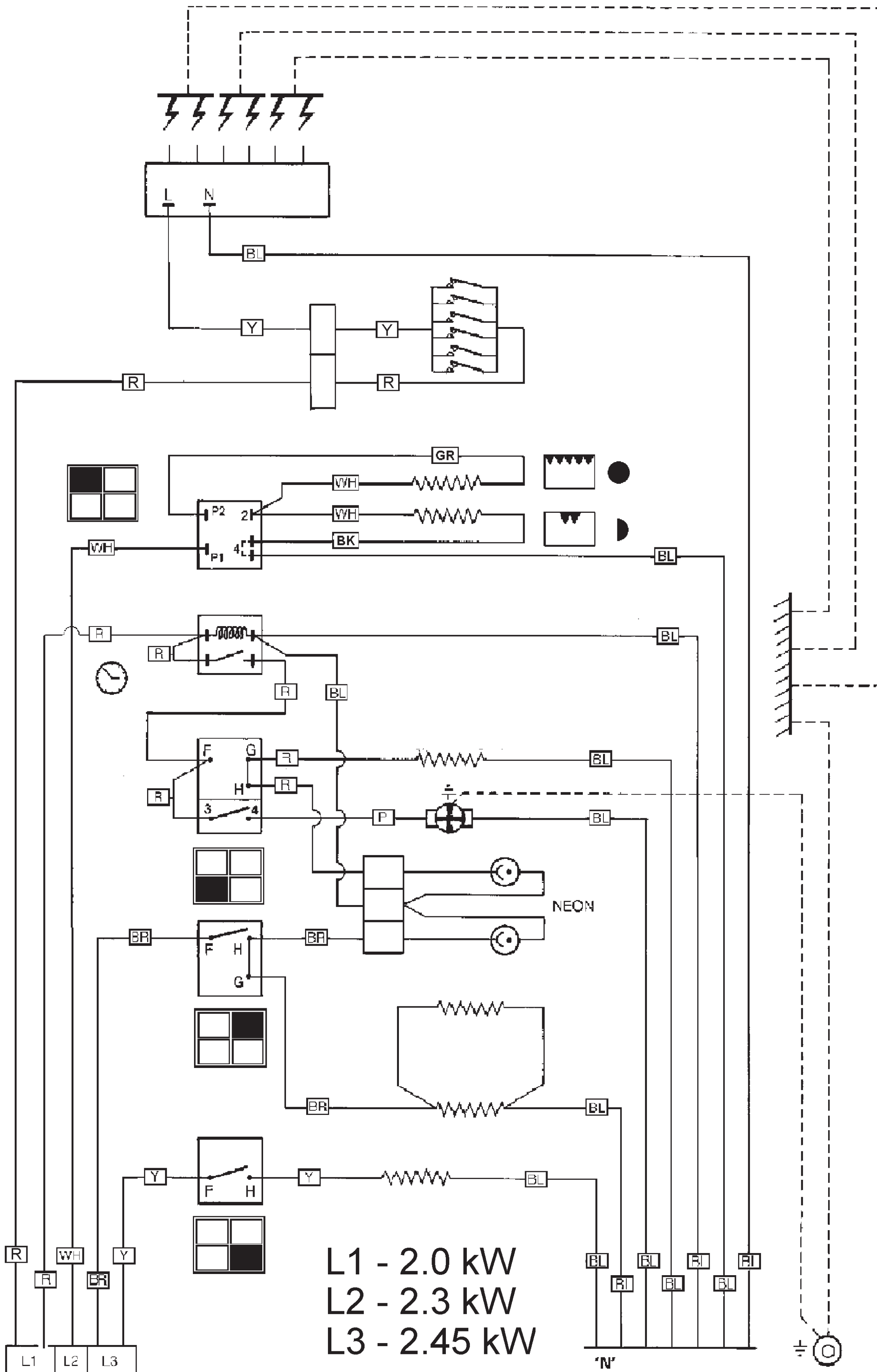
P. QUITAR EL ELEMENTO DEL HORNO VENTILADOR

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar las juntas del horno".
   NOTA: Solo necesita quitar las de un lado.
3. Quitar los tornillos de la cubierta del ventilador y sacar el panel.
4. Quitar los tres tornillos de agarre del elemento a la estructura, cuidadosamente sacar el elemento hasta que se pueda acceder a los terminales eléctricos.
5. Desconectar terminales cuidadosamente para que el cable no caiga por la parte trasera del aparato.
6. Volverlo a montar en orden inverso.

Q. QUITAR VENTILADOR DEL HORNO

1. Aislar del suministro eléctrico.
2. Proceda según "Quitar el elemento del horno".
3. Quitar los 4 tornillos de sujeción del ventilador a la estructura.
4. Sacar suficientemente el ventilador para acceder a los terminales eléctricos y desconectar cables.
5. Quitar la hoja del ventilador.
   NOTA: Las tuercas de sujeción de las hojas del ventilador están en la parte izquierda.
6. Quitar el motor para montar los tornillos de la placa de montaje.
   Volverlo a montar en sentido inverso.

DIAGRAMA - AGA DC6



L1 - 2.0 kW
L2 - 2.3 kW
L3 - 2.45 kW

Para asesoramiento o información adicionales póngase en contacto co su distribuidor/almacenista local

Dada la politica de continua mejora de los productos de AGA-Rangemaster, la Empresa se reserva el derecho a cambiar las especificaciones y a efectuar modificaciones en cualquier momento en el aparato descrito e ilustrado.



Fabricada por
AGA-Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Inglaterra

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com